



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KREMA DOLGULU KURABİYELER

Limonlu krema için:

3 adet yumurta

6 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri (60 gr)

¾ çay bardağı limon suyu, taze sıkılmış (75 ml)

100 ml krema

Bir tutam tuz

Kurabiye için:

4 çorba kaşığı tereyağı, oda sıcaklığında yumuşatılmış (100 gr)

1,5 su bardağından 1 parmak eksik un (200 gr)

2 çorba kaşığı Pakmaya Pudra Şekeri (30 gr)

½ paket Pakmaya Hamur Kabartma Tozu

½ adet limon kabuğu rendesi

½ paket Pakmaya Şekerli Vanilin

1 yumurta

Yumurta, şeker, tuz ve limon suyunu benmariye uygun bir kapta birkaç dakika karıştırın. Kremayı da ilave edip karıştırmayı sürdürün. Karışımı benmariye alın ve 10 dakika boyunca sürekli karıştırarak krema koyulaşana kadar pişirin. Karışımı sıcak suyun üzerinden alıp bir dakika daha karıştırarak ılımasını sağlayın. Üstünü streç filmle kapatıp buzdolabında en az 8 saat bekletin.

Kurabiye için hazırladığınız malzemelerin hepsini bir yoğurma kabında karıştırıp yoğurun. Hamurdan cevizden biraz küçük parçalar koparıp yuvarlayın. Hafifçe yassılaştırıp yağlı kağıt serili tepsiye dizin ve ortalarına baş parmağınızla bastırarak bir oyuk oluşturun.

Limonlu kremayı bir sıkma poşetine doldurup kurabiyelerin üstündeki oyuklara limonlu krema sıkın.

180 C fırında 13-14 dakika pişirin. Soğuduktan sonra servis edin.

