



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KREMA SANDVIÇ KURABIYE

200 gr margarin
yarım su bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
2 tane limon kabuğu rendesi
1 tane limonun suyu
Aldığı kadar un
Kreması için:
1 çorba kaşığı un
1 çorba kaşığı nişasta
1 tatlı kaşığı sıvıyağ
3 yemek kaşığı şeker
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 tane limonun suyu
1 tane limon kabuğu rendesi
1 paket vanilya
3 yemek kaşığı labne peyniri

Krema için; un, nişasta, şeker ve yumurta süt eklenerek karıştırılır orta ateşte pişirilir. İçine sıvıyağ eklenir çırpılır. limon suyu, kabuğu ve vanilya eklenir çırpılır. Labne peynir de eklenir karıştırılır ve krema soğumaya bırakılır. Kurabiyeyi yapmak için; margarin ve pudra şekeri mikserle krema kıvamına gelene kadar çırpılır. içine limon kabuğu rendesi, vanilya, limon suyu ve kabartma tozu eklenir karıştırılır. Az az un ilavesi ile yumuşak bir hamur yapılır. Streç filme sarılır buz dolapta yarım saat dinlendirilir. Dinlenen hamur unlu zeminde merdane ile 1 cm kalınlığından biraz ince açılır yuvarlak kalıplarla kesilir. tepsiye dizilir önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 15-20 dakika pişirilir. Soğuyunca hazırlanan kremadan aralarına sürülür ve kapatılır.

