LİMONLU KURABİYE

2 adet limonun rendelenmiş kabuğu
4 su bardağı un
2 adet yumurta
125 gr. tereyağı
1.5 su bardağı pudra şekeri
1 paket vanilya
1/2 paket kabartma tozu
Hindistancevizi

Yumurtalardan birinin akını ve sarısını ayırın. Unu eleyip ortasını havuz gibi açın. Üzerine bir adet yumurta ve bir adet yumurta sarısı ekleyin. Tereyağı, pudra şekeri, vanilya, kabartma tozu ve limon kabuğu ilave edip yoğurun. Hamuru yarım santim kalınlığında açıp yuvarlak kalıplarla kesin. Kalan yumurta akını üzerine sürün, Hindistan cevizine bulayın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 15- 20 dakika pişirin.



© lezzetler.com tarif no:102853 • adı:Limonlu Kurabiye • gönderen:kaide • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:07