



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KURABIYE

<https://www.sozcu.com.tr>

1 su bardağı un
Yarım su bardağı badem unu (çiğ bademleri mikserden geçirerek yapabilirsiniz)
5 yemek kaşığı tereyağı
5 yemek kaşığı bal
1 yemek kaşığı limon suyu
1 adet limon kabuğu rendesi
1 paket vanilya
1 çay kaşığı tuz
Badem taneleri
Yarım limon suyu
1 yemek kaşığı pudra şekeri

Tüm malzemeleri bir kaseye alıp yoğuruyoruz. Zor toparlanacaktır. Eğer çok fazla tereyağı erirse arada buzdolabında soğutabilirsiniz.

İstedığınız gibi şekil verdikten sonra 180 derece fırında 20 dakika pişirebilirsiniz yada buzlukta saklayıp daha sonra da oda sıcaklığında biraz çözülmesi için beklettikten sonra aynı şekilde pişirebilirsiniz. Glazenin kurabiye'nin üzerinde kalabilmesi için ben en son parmağım ile bastırarak çukur oluştuyorum.

