



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

LİMONLU KURABIYE

- 1,5 su bardağı un
- 1 çay bardağı kabartma tozu
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 yemek kaşığı tereyağ
- 2 su bardağı şeker
- 2 adet yumurta
- 400 gram ricotta peyniri (veya kaşar loru/tatlı lor)
- 3 yemek kaşığı limon suyu
- 1 adet rendelenmiş limon kabuğu

Fırını 190 derecede ısıtın.

Bir kaptan un, kabartma tozu ve tuzu birleştirin.

Başka bir kaptan tereyağ ve şekeri krema kıvamına gelene kadar bir mikser yardımıyla çırpın.

Yumurtaları teker teker ekleyin ve her ekledikten sonra iyice karıştırın.

Peynir, limon suyu ve limon kabuğu rendesini de ekledikten sonra iyice karıştırın.

En son kuru malzemeleri de ekleyin ve un gözden kaybolana kadar karıştırın.

2 tane fırın tepsisine pişirme kağıdı serin.

Kurabiye hamurunda 2 yemek kaşığı kadar parçalar koparıp yassılaştırarak fırın tepsisine dizin.

Önceden ısıtılmış fırında 15 dakika pişirin.

