



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KURABIYE

- 100 gram oda sıcaklığında tereyağı
- 3 su bardağı toz şeker
- 1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi
- 2 yemek kaşığı limon suyu
- 1 paket vanilya
- 1 su bardağı nişasta (ağızda dağılmasını sağlar)
- 2 su bardağı un
- 1 çay kaşığı kabartma tozu

Öncelikle oda sıcaklığında beklettiğiniz tereyağı, limon suyu ve şekerini karıştırın. Ardından unu ve kabartma tuzunu ilave edin. En son vanilya ve limon kabuğunu ekleyin. Bu limon ve vanilya aromasının daha baskın olmasını sağlayacaktır. Hazır olan kurabiye hamurunuzu dilerseniz yarım saat buzdolabında bekletebilirsiniz. Unutmayın dinlenmiş hamur her zaman daha lezzetli olur. Ancak aceleniz varsa bu kısmı es geçebilirsiniz. Daha sonra kurabiye hamurunu ister minik yuvarlaklar isterseniz de kurabiye kalıpları ile şekillendirerek fırına verebilirsiniz. 200 derece ısıttığınız fırında 15 dakika pişirmeniz yeterli olacaktır. Dilerseniz ısıyı düşürüp süreyi de uzatabilirsiniz. Kurabiyeler fırından çıktıktan sonra limon kabuğu rendesi ve şeker ile yaptığınız karışımdan serpip servise hazır hale getirebilirsiniz. Afiyet olsun.

Not: Kurabiyenizi süslemek ve aromasını arttırmak için üzerine; limon kabuğu rendesi ve şeker karışımı hazırlayabilirsiniz.

