



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU KURABİYE

Yarım su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1 çay bardağı sıvı yağ
8 çorba kaşığı kepek unu
1 adet limon
1 tatlı kaşığı toz tatlandırıcı
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı tarçın

Yoğurt ve yumurtayı çırpma teliyle çirpin. 1 çay bardağı sıvı yağı ekleyip tekrar çirpin. Üzerine kepek unu, tatlandırıcı, vanilya, kabartma tozu, tarçın ve rendelenmiş limon kabuğunu ekleyin. İyice yoğurarak ele yapışmayan bir hamur elde edin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın. Yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizin. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında 25-30 dakika kadar pişirin. Soğuduktan sonra servis yapın.

