



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LİMONLU KURABIYE

2 adet limonun suyu ve rendelenmiş kabuğu
175 gram tereyağı
1 su bardağı pudra şekeri
2 adet yumurta sarısı
1 su bardağı toz badem
2 su bardağı un
1 su bardağı limon marmeladı
1 ay bardağı süt
1 su bardağı kıyılmış badem

Tereyağını derin bir kaba alın. Pudra şekeri, limon suyu, rendelenmiş limon kabuğu, yumurta sarısı, toz badem ve un ekleyip iyice yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler koparıp, elinizde yuvarlayın. Ortalarına parmağınızla bastırıp hafif çukur açın. Çukurlara limon marmeladı yerleştirin. Üzerlerine fırça yardımıyla süt sürüp, kıyılmış badem serpiştirin. Önceden ısıtılmış 160 derece fırında 25 dakika pişirin. Ilık veya soğuk olarak servis yapın.

