



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KURABIYE

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

Hamur için:

2 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Vanilinli Hamur Kabartma Tozu

2 - 3 yemek kaşığı toz şeker

1 yumurta sarısı

150 g oda sıcaklığında tereyağı

100 g krem peynir

1 tatlı kaşığı üzüm sirkesi

1 poşet Dr. Oetker Limonlu Şeker

Üzeri için:

1 yumurta akı

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden çalıştırın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Un ve vanilinli hamur kabartma tozunu bir kaba alın. Üzerine toz şeker, yumurta sarısı, tereyağı, krem peynir, sirke ve 1 tatlı kaşığı limonlu şeker ilave edip yoğurun. Hazırladığınız hamuru merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. 4 cm çapındaki tırtıklı kurabiye kalıbı ile kesin ve fırın tepsisine sıralayın. Yumurta akını çatal ile çırpın, üzerlerine sürün ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Süre sonunda fırından çıkarın ve üzerlerine kalan limonlu şekeri serpin. Soğuduktan sonra servis yapın.

