



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KURABIYE

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

Hamur:

2,5 - 3 su bardağı un

200 g yumuşak margarin veya tereyağı

100 g toz şeker

1 tutam tuz

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 yumurta sarısı

1 limon kabuğu rendesi

Unu derin bir kaba eleyin. Üzerine margarin veya tereyağı, toz şeker, tuz, şekerli vanilin, yumurta sarısı ve limon kabuğu rendesini ekleyip iyice yoğurun. Hamuru iki eşit parçaya bölün ve her birini 20 cm uzunluğunda rulo haline getirin. Hamurları ayrı ayrı streç filme sarıp buzdolabında 1 saat bekletin.

Fırın tepsisini yağlayın veya pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Süre sonunda hamurları buzdolabından çıkarıp bekletmeden bıçak ile 0,5 cm kalınlığında dilimleyin. Fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 10 - 15 dakika

Fırından çıkardığınız kurabiyeleri tepsiden alın ve soğumaya bırakın.

