



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KURABIYE

1 su bardağı tereyağı (oda sıcaklığında)
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
2 yemek kaşığı taze limon suyu
2 su bardağı un
1/2 çay kaşığı kabartma tozu
Bir tutam tuz

Fırını önceden 180 dereceye ayarlayın ve fırın tepsisine yağlı kağıt serin.

Büyük bir karıştırma kabında, tereyağı ve pudra şekerini krema kıvamına gelene kadar çırpın.

Limon kabuğu rendesini ve limon suyunu ekleyip karıştırın.

Unu, kabartma tozunu ve tuzu ekleyin, yumuşak bir hamur elde edene kadar karıştırın.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayarak fırın tepsisine dizin. Aralarında yeterli mesafe bırakın, çünkü kurabiyeler fırında yayılacaktır.

Önceden ısıtılmış fırında 10-12 dakika veya kenarları hafifçe kızarana kadar pişirin.

Fırından çıkarıp 5 dakika tepside soğumaya bırakın, ardından tel ızgara üzerine aktararak tamamen soğumalarını sağlayın.

Soğuduktan sonra limonlu kurabiyelerinizi servis yapabilirsiniz.

