



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KURABIYE

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

1 su bardağı tereyağı (oda sıcaklığında)
1 su bardağı toz şeker
1 adet yumurta
1 yemek kaşığı rendelenmiş limon kabuğu
2 yemek kaşığı limon suyu
2.5 su bardağı un
Yarım çay kaşığı kabartma tozu
Bir tutam tuz
Üzeri için:
Pudra şekeri

Fırını önceden 180°C'ye ısıtın. Bir fırın tepsisine yağlı kağıt serin veya yağlayın. Geniş bir karıştırma kabında, tereyağı ve toz şekeri kremsi bir kıvam alana kadar çırpın.

Yumurta ekleyin ve iyice karıştırın.

Limon kabuğu rendesi ve limon suyunu ekleyin, karıştırın.

Başka bir kaptaki unu, kabartma tozunu ve tuzu karıştırın. Ardından bu kuru karışımı, ıslak karışıma yavaşça ekleyerek hamuru yoğurun.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın ve yağlı kağıt serili tepsiye aralıklı olarak dizin.

Üzerlerine hafifçe bastırarak şekil verin.

Önceden ısıtılmış fırında 10-12 dakika veya kurabiyeler altın rengini alana kadar pişirin.

Fırından çıkardıktan sonra kurabiyeleri tepside birkaç dakika soğumaya bırakın, ardından tel ızgara üzerine alın ve tamamen soğumalarını bekleyin.

Soğuyan kurabiyelerin üzerine pudra şekeri serpiştirin.

Artık limonlu kurabiyelerinizi servis yapabilirsiniz.

