



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMONLU KURABIYE

2,5 su bardağı un  
2 tatlı kaşığı kuru maya  
1 adet yumurtanın sarısı  
70 gr. toz şeker (1,5 kahve fincanı)  
100 gr. margarin (6. 5 çorba kaşığı)  
1 tatlı kaşığı limon suyu

Tuz

Üzerine:

80 gr. pudra şekeri (2 kahve fincanı)

Yarım limon suyu ve rendelenmiş kabuğu

Maya ve unu karıştırın ve ortasını havuz gibi açın. Ortasına şekeri, 100 gr. oda sıcaklığında yumuşamış margarini, limon suyunu, yumurta sarısını ve bir çimdik tuzu koyup yoğurun. Çabuk çabuk yoğurarak 4 santim eninde silindir bir hamur haline getirin. Şeffaf folyoya sararak buzdolabında yarın saat bekletin. Buzdolabından çıkardığınız hamuru 5 milim kalınlığında daireler halinde kesip, elinizle yuvarlak şekil verin. Hazırladığınız hamurları yağlanmış tepsiye dizin. 180 dereceli fırında 15 dk. kadar pişirin. Pudra şekerini limon suyu ve kabuğuyla karıştırıp eritin. Fırından çıkan kurabiyeleri hazırladığınız limonlu suya batırın. Donmasını bekleyip, servis yapın.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 09.12.2024