



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## LİMONLU KURABIYE

### Malzeme

- 1 paket Sana yağı
- 1 kahve fincanı ayçiçek yağı
- 1 kahve fincanı limon suyu
- 1 su bardağı şeker
- 1 adet limon kabuğu rendesi
- 1 paket kabartma tozu
- Aldığı kadar un
- Üzeri için:
- Pudra şekeri

### Hazırlanışı

Derin bir kâsenin içerisine az un koyun.

İçerisine oda sıcaklığında yumuşattığınız Sana yağını, şekeri, ay çiçek yağını, limon suyunu, limon kabuğu rendesini, kabartma tozunu, ilave edip, ele yapışmayacak hale gelene kadar un ilave ederek yoğurun.

Hamur kıvamına geldikten sonra, hamurdan ceviz parçası büyüklüğünde parçalar koparıp, yuvarlayın.

Sıvı Sana ile yağladığınız tepsiye kurabiyeleri dizin.

Daha önceden 185 derecede ısıttığınız fırında üzerleri pembeleşene kadar tutup, pişirin.

Pişen limonlu kurabiyeleri iyice soğutup, üzerine bir süzgeç yardımı ile pudra şekeri serpip, servis edin.