



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KURABIYE

30 adet
100 gram margarin
Yarım su bardağı tozşeker
1 çay kaşığı kabartma tozu
Yarım adet limonun suyu
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
1 adet yumurta
1 paket vanilya
2 su bardağı un
Üzerine:
180 gram beyaz çikolata
1 adet limonun rendelenmiş kabuğu
Arzu edilirse siyah çikolata ve kuru kayısı

Oda sıcaklığındaki margarini tozşekerle bir kaptan çırpın. Üzerine kabartma tozu, limon suyu, rendelenmiş limon kabuğu, yumurta ve vanilyayı katıp karıştırın. Son olarak unu katıp tekrar karıştırın. Malzemeyi folyoya sarıp 1 saat buzdolabında bekletin. Çıkarıp unlanmış zeminde bir merdaneyle, 1 cm kalınlığında açın. Dilediğiniz şekilde kalıplar yardımıyla kurabiyeleri kesin. Yağlı kağıtla kapladığınız tepsiye sıralayın. 180 derece fırında pembeleşene dek pişirin. Çikolatayı benmari usulü eritin. İçine rendelenmiş limon kabuğunu ekleyip karıştırın. Fırından çıkardığınız kurabiyelerin üzerine, erimiş çikolatalı karışımı, fırça yardımıyla sürün. Servis yapın.