



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KURABIYE

4 un
2 adet yumurta sarısı
250 gram margarin (eritilmiş)
1 çay bardağı sıvı yağ
2 yemek kaşığı yoğurt
3 yemek kaşığı limon suyu
1 çay kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı mahlep
1 paket kabartma tozu
2 adet yumurta akı (Üzeri için)
1 kahve fincanı susam

Yumurta sarılarını margarin, sıvı yağ, yoğurt, limon suyu, tuz ve mahlep ile karıştırın. Un ve hamur kabartma tozu ekleyip iyice yoğurun. 0,5 cm kalınlığında açın ve değişik şekildeki kalıplarla kesin. Üzerlerine yumurta akı sürüp susam serpin ve önceden ısıtmış 180C fırında 15 dakika kadar pişirin.