LİMONLU KURABİYE

2 Adet yumurta sarısı
6,5 Çorba Kaşığı nişasta
0,5 Paket kabartma tozu
1 Paket Üzerine Pudraşekeri
1,5 Bardak un
1 Bardak tozşeker
1 Adet limon
125 gr margarin

Derin bir kapta tozşeker ve margarini karıştırın. Ardından rendelenmiş limonun kabuğunu ve suyunu, yumurta sarılarını ekleyin. Elediğiniz unu, nişastayı, kabartma tozunu katın ve yoğurun. Unun cinsinden dolayı hamurunuz yapışkan olursa bir miktar daha un ekleyebilirsiniz. Yoğurduğunuz hamuru alüminyum folyoya sarıp 3 saat buzdolabında bekletin. Çıkardığınızda küçük parçalar koparıp istediğiniz şekli verin. Yağlanmış veya yağlı kağıt kaplanmış tepsiye yerleştirerek önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşene dek pişirin. Piştiğinde üzerine pudraşekeri eleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:78738 • adı:Limonlu Kurabiye • gönderen:kutsal yol • indirme tarihi:29.03.2024 - 02:49