



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

LİMONLU KURABIYE

2 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
250 gram margarin
4 su bardağı un
1 paket limon kabuğu rendesi
3 çay kaşığı limon tuzu

Unu, hamur yoğuracağınız kaba eleyin. Unu, toz şekeri, margarini ve kabartma tozunu bir kaba koyun. Yumurtaları küçük bir kaseye kırıp, çirpin. Limon tuzunu ve yumurtaları una ilave edin. Tüm malzemeyi özleşene dek yoğurun. Limon kabuğu rendesini hazırladığınız hamurla karıştırın. Fırın tepsisini çok az yağlayın. Hamurdan parçalar kopartıp krema sıkacağına içine doldurun. Hamuru, değişik şekiller vererek yağlanmış tepsiye aralıklı olarak dizin. önceden ısıtılmış 150 dereceli fırında kurabiyeleri hafif sararana dek pişirin. Fırından çıkarttığınız kurabiyeleri bir spatula yardımıyla yerlerinden oynatın Soğuyunca servis yapın.

[ML® Limonlu Kurabiye için tıklayın](#)
