



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KURABIYE

250 Gr Sana Hamurışı
1 Su Bardağı pudra şekeri
250 gr sana hamur işi (oda sıcaklığında yumuşatılmış)
1 Adet yumurta sarısı
1 Paket vanilin
1 Adet yumurta akı
1 Adet limon kabuğu rendesi
1 Paket hamur kabartma tozu

Margarin, yumurta sarısı, pudra şekerini karıştırın, üzerine 2 bardak un, vanilya, kabartma tozu ve limon kabuğu rendesi ilave edip kulak memesi kıvamını alana dek yoğurunuz. yarım ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve yuvarlayın yumurta akına batırıp fırın tepisine dizin ve 170 veya 180 derecede önceden ısıtılmış fırında 15-20 dk kadar pişirin.