



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMON KURABİYESİ

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 1 Yemek Kaşığı pudra şekeri
- 1 Adet yumurta sarısı
- 1 Çay Bardağı yoğurt
- 1 Yemek Kaşığı limon suyu
- 1 Adet limon
- 4 Bardak un
- 1,5 Bardak şeker
- 1 Çay Kaşığı karbonat

Limonun kabuklarını rendeleyin. Limonu robotta parçalayın. Limon suyu ve pudra şekeri dışındaki malzemeleri ve oda sıcaklığındaki sana yağını karıştırıp ele yapışmayan bir hamur yoğurun. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle şekil verin. Aralıklı olarak fırın tepsisine dizin. Limon kabuğu rendesi, pudra şekeri ve limon suyunu karıştırarak hamurların üzerine sürüp 180 derece fırında pişirin.