



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU KURABİYE

1 Çay Bardağı mısır nişastası
0,5 Su Bardağı pudra şekeri
100 gr bulamak için tozşeker
Sarı gıda boyası
1 Paket vanilya
0,5 Bardak iç harcı için pudra şekeri
50 gr SANA KLASİK
150 gr SANA KLASİK
1,5 Çay Fincanı un
1 Adet limon kabuğu rendesi
1 Paket kabartma tozu
1 Adet limon kabuğu rendesi
2 Çorba Kaşığı bal

Karıştırma kabına sanayı limon kabuğu rendesi pudra şekeri un nişasta vanilya kabartma tozu ekleyip, yoğurun hamur kıvamını alınca yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp ortasını çukur bırakın. Tozşeker sarıgıda boyası karışımına bulayıp yağlanmış tepsiye dizin. 180 derecede pişirin. Kurabiyeler pişerken iç harcı için sanayı eritin. Limon kabuğu rendesi, şekeri balı, ilave edip karıştırın. Pişen kurabiyeleri servis tabağına alın. Ortasına harçtan koyup. Servis yapın.