



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU LABNELİ ŞEKER KURABIYE

1 paket Ülker Sade Pötibör
3 yumurta
1 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı sıvıyağ
2 çorba kaşığı labne peyniri
1 limonun rendelenmiş kabuğu
Aldığı kadar un
1 paket kabartma tozu

Pötibör bisküvileri mutfak robotunda un haline getirin. Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıtın.

Yumurtaları şekerle çırpın. Yağ, peynir ve limon kabuğunu ilave edip iyice karıştırın.

Bisküvi ununu ekleyin. Azar azar un ve 1 paket kabartma tozu ilave edip yoğurtmaya başlayın. Yumuşak kıvamlı ve elde yuvarlanabilecek kıvamda bir hamur halini alana kadar un ekleyin. Kurabiyeleri aralıklarla yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizin. (Pişme esnasında biraz yayılacağı için aralık bırakın). 180 derece ısınmış fırına verip pembeleşene kadar yaklaşık 20-25 dakika pişirin.

Ilıkken üzerlerine toz şeker serpin. Soğuyunca servis tabağına çıkarın.