



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMONLU VANİLYALI KURABIYE

1 su bardağı tereyağı (oda sıcaklığında)  
1 su bardağı pudra şekeri  
1 adet yumurta  
Yarım su bardağı sıvı yağ  
1 tatlı kaşığı vanilin (vanilin şeker de kullanabilirsiniz)  
Yarım limonun rendesi  
1 tatlı kaşığı limon suyu  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilinli toz şeker  
Aldığı kadar un (yaklaşık 3,5 - 4 su bardağı)

Fırını 180 dereceye ayarlayın.

Tereyağı ve pudra şekerini yoğurma kabında iyice çırpın.

Yumurta ekleyip karıştırın.

Sıvı yağ, vanilin, limon rendesi ve limon suyunu ekleyip karıştırın.

Un ve kabartma tozunu ekleyerek yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayın yada kalıplarla kesip yağlı kağıt serili tepsiye aralıklı olarak yerleştirin.

Kurabiyelerin üzerine vanilinli toz şekeri serpiştirin.

Önceden ısıtılmış fırında yaklaşık 15-20 dakika veya kurabiyeler altın sarısı renk alana kadar pişirin.

Fırından çıkan sıcak kurabiyelerin üzerine pudra şekeri serpin.

Soğuduktan sonra servis yapabilirsiniz.

