



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LİMONLU VE MISIR UNLU KURABIYE

125 gram tereyağı (oda sıcaklığında)  
1/2 su bardağı toz şeker  
1 adet yumurta  
1 tatlı kaşığı portakal kabuğu rendesi  
1 tatlı kaşığı limon kabuğu rendesi  
1/2 su bardağı mısır unu  
1/2 su bardağı un (beyaz)  
2 çorba kaşığı limon suyu  
1/4 su bardağı pudra şekeri

tereyağıyla toz şekeri elinizle karıştırın. yumurta, limon suyu, portakal ve limon kabuğu rendesini ekleyip tekrar karıştırın. son olarak unları ekleyip sertçe bir hamur yapın. (bu aşamada un az gelirse serçe bir hamur elde edene kadar un ilave edin.) hamuru buzdolabında 45 dakika dinlendirdikten sonra parçalara bölüp 3-4 cm çapında rulolar haline getirin. rulolardan yarım santim kalınlığında daireler kesip yağlanmış tepsiye dizin. (bu aşamada hamurdan parçalar koparıp normal kurabiye gibi yuvarlayabilirsiniz.) 170C ısıtılmış fırında 10 dakika pişirdikten sonra tepsiyi fırından çıkarın. bir spatula yardımıyla kurabiyeleri ters çevirip 5 dakika daha pişirin. fırından çıkardıktan hemen sonra ufak bir süzgeç yardımıyla üzerlerine pudra şekeri serpin. kurabiyeleri ters çevirerek yağlı kağıda alın. diğer taraflarına da pudra şekeri serpin. ılık olarak servis yapabileceğiniz gibi iyice soğuttuktan sonra hava almayacak teneke kutularda bir hafta kadar saklayabilirsiniz.