



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MADLEN KURABIYE

- 3 adet yumurta
- 1 ay bardağı toz şeker
- 1 ay kaşığı tuz
- 3 su bardağı un
- 100 gr margarin
- 1 adet limon kabuğu rendesi
- 1 ay kaşığı vanilya özü

Margarini eritin ve ılımaya bırakın. Yumurtayı, şeker ve tuzu önce bir kaşıkla karıştırın, daha sonar bir mikser ile 10-15 dakika çırpın ve iyice krema gibi olana dek. Bir spatula yardımı ile tekrar karıştırarak unu ekleyin. En son eriyip ılımış olan yağı, yavaş yavaş ilave edin, limon kabuğu rendesini ve vanilyayı ekleyin. Özel kalıbını hafifçe yağlayın ve kalıbın 2/3 dolacak şekilde hamurdan koyun üstünü düzleştirin. 180 derecede, önceden ısınmış fırında, üstleri kızarana ve altın sarısı olana dek pişirin. Biraz ılıdıktan sonra hemen kalıptan çıkarın ve soğumaya bırakın. Sertleşmemesi için temiz bir örtüyle kapatın veya cam bir kaba alın.

