



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MESAI KURABİYESİ

Yarım paket tereyağı
1 ay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı toz şeker
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 adet limon kabuğu rendesi
Alabildiği kadar un

Yumuşamış tereyağı, sıvıyağ, yumurta ve toz şeker derin kaba konur. Mikserle 5 dakika çırpılır. Üzerine limon kabuğu rendesi, kabartma tozu ve toplanana kadar un ilave edilir. Hamurdan küçük ceviz kadar parçalar alınır yuvarlanır, tepsiye dizilir. Üzerlerine çatalla bastırarak iz yapılır. 190 derece fırında açık pembe renk alana kadar pişirilir.