



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NARENCİYE KABUĞU VE SUYU İLE KURABIYE

- 1,5 su bardağı şeker
- 2 adet yumurta
- 4 su bardağı un
- 250 gr. margarin
- 1 çorba kaşığı portakal kabuğu rendesi
- 1 çorba kaşığı limon kabuğu rendesi
- 1 çorba kaşığı lime kabuğu rendesi
- 2 yemek kaşığı portakal suyu, limon suyu ve lime suyu karışımı
- 3 su bardağı pudra şekeri
- 2 yemek kaşığı süt
- 2 yemek kaşığı portakal, limon ve lime kabuğu rendesi
- 1/2 adet limon suyu
- 1/2 adet portakal suyu
- 1 fiske tuz

Fırını 200 dereceye ayarlayın.

Margarini ve şekeri krema olana kadar çırpın. Yumurta sarısı ekleyip karıştırın. Un ekleyin ve karıştırın, sonra portakal suyu, lime suyu ve limon suyunu ekleyin. Portakal, limon ve lime kabuğu rendelerini ekleyip karıştırın. Hamuru ceviz büyüklüğünde alıp avucunuzda yuvarlayın. yağlanmış tepsiye dizip, fırında 13 dakika kadar pişirin. Soğuması için kenarda bekletin.

Yumurta akını ve pudra şekerini bir kaba alıp iyice çırpın. Süt ekleyip karıştırın. Yarım limon ve portakal suyunu ekleyip 2 yemek kaşığı portakal, limon ve lime kabuk rendesini ekleyin. Tuzu ekleyip, iyice çırpın. Sосу istediğiniz şekilde kurabiyelerin üzerine sıkıp, portakal ve limon kabuğu serpin.