



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

OKYANUS KURABİYESİ

1 tatlı kaşığı tereyağı
500 gr (4 su bardağı) un
1 tatlı kaşığı kabartma tozu
175 gr (3/4 su bardağı) şeker
175 gr (12 çorba kaşığı) margarin (ufak ufak kesilmiş)
175 gr (1 su bardağı) kuru üzüm
1 çorba kaşığı limon kabuğu (rendelenmiş)
2 yumurta (hafifçe çırpılmış)

Önce, fırınınızı orta sıcaklığa (200°C) getirip, ısıtınız.

1 tatlı kaşığı yağla, büyük bir tepsiyi yağlayınız.

Un, kabartma tozu ve şekeri büyük bir kaseye eleyip, margarini katarak parmaklarınızla, ekmek içi görünümü alana kadar karıştırınız.

Tahta bir kaşıkla, kuru üzüm, limon kabuğu rendesi ve yumurtaları ekleyip, pürüzsüz ve sıkı bir hamur elde ediniz.

Ellerinizle, hamurdan 15 top yapınız. Top hamurları biraz yassılaştırınız.

Kurabiyeleri tepsiye yerleştirip, fırında 20 dakika, üstleri nar gibi ve kabarık olana kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından çıkarıp kurabiyeleri, 15 dakika ılıttıktan sonra tamamen soğumaları için bir tel ızgaraya çıkarınız.

Soğumuş kurabiyeleri bir servis tabağına yerleştirip servis ediniz.