



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

POŞET ÇAY KURABİYESİ

180 gram margarin
70 gram pudra şekeri
1/4 limon kabuğu rendesi
1 adet yumurta sarısı
Yarım fincan taze sıkılmış limon suyu
Tuz
250 gram un
Kalın beyaz iplik
Yarım paket çikolata

Geniş bir kapta, parçalara ayrılmış yumuşamış margarini ve pudra şekeri ekleyin ve kremi ve pürüzsüz olana kadar tahta bir kaşıkla iyice karıştırın.

İnce rendelenmiş limon kabuğu rendesini, yumurta sarısı, limon suyunu ve her şeyi de dahil iyice karıştırın.

Un ve tuzu eleyin yavaş yavaş ekleyin. Pürüzsüz bir hamur elde edin. Hamuru streç filme sarın ve yarım saat buzdolabında dinlendirin. Firini 180 ayarlayın. Yağlı kağıt serin tepsiye.

Hafifçe çalışma yüzeyine un serpistirin. 5 mm kadar bir kalınlığa hamur yayılır.

Bir şablon hazırlayın (karton üzerine klasik bir çay poşeti) kullanarak, hamuru bıçakla kesip yerleştirin üzerine çöp sis ile delik açın ve fırın tepsisine dizin. 10-12 dk pisirin ve pistikten sonra sogutun. Çikolatayı benmari usulu eritin. kurabiyelelerin yarisini batirin, çikolata donunca hazır çay posetlerinin iplerini kesip kurabiyelerinize takin.
