



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RENDE PUAN KURABIYE

1 paket margarin
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet limon kabuğu rendesi
1 paket kabartma tozu
1 adet yumurta
2 su bardağı mısır nişastası
Alabildiği kadar un

Yumuşak margarin, şeker ve yumurta karıştırma kabına konur. Mikserle 5 dakika çırpılır. Üzerine ince rendelenmiş limon, nişasta, kabartma tozu ve toplanana kadar un ilave ederek yoğrulur. Sonra hamurdan minik ceviz kadar parçalar alınır. Rendenin iri kenarına bastırarak izi çıkması sağlanır. Tepsiyeye dizilir. 190 derece fırında açık pembe renk alana kadar pişirilir.