



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SALYANGOZ KURABIYE

MALZEMELER

2 YUMURTA (1 YUMURTA AKI AYRILIR)
1 PAKET MARGARİN VEYA TEREYAĞI
2 ÇORBA KAŞIĞI SÜT
4 SU BARDAĞI UN
1,5 SU BARDAĞI ŞEKER
1 PAKET KABARTMA TOZU
1 LİMON KABUĞU RENDESİ

Hamurdan yumurta iriliğinde parçalar koparalım ve yassı çubuklar yapalım. Çubukları kendi etraflarında döndürerek yuvarlak, salyangoz şeklinde kurabiyeler hazırlayalım. Hamurların üzerine şeker serpelim. Hamurları margarinle yağlanmış fırın kabına dizip ısıtılmış 190 dereceli fırında kurabiyelerin üstleri açık pembe renk alana dek pişirelim.