



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKER KURABİYELER

3 çorba kaşığı tereyağı
3 yumurtanın akı
1 su bardağı şeker
1 su bardağı kıyılmış fındık
1 limon kabuğu rendesi
1 çay kaşığı tarçın
1 çay kaşığı vanilya
2,5 su bardağı un
Üzeri için:
4 çorba kaşığı şeker
1 yumurta akı ve sarı gıda boyası

Derin bir kabın içinde tereyağını, şekerini ve limon kabuğunu karıştırın. Üzerine yumurta akı, tarçın, vanilya ve fındık ekleyip akışkan olan bir karışım elde edin. Üzerine unu yavaş yavaş ekleyip hamuru kulak memesi kıvamında yoğurun. Önce yumurta akına biraz gıda boyası ilave edin, sarı bir renk almasını sağlayın. Kurabiyeleri önce bu sarı renkli yumurta akına, sonra da şekere bulayıp tepsiye dizin. 200 derecedeki fırında 15 dakika kadar pişmeye bırakın. Fırından alıp soğutun. Servis tabağına dizip üzerine istenirse limon yapraklarıyla süslemeler yapıp servis yapın.

