



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKİLLİ KURABİYELER

- 1 su bardağı toz şeker
- 1 adet rendelenmiş limon kabuğu
- 1 adet yumurta sarısı
- 1 adet yumurta akı
- 4 su bardağı un
- 250 gram tereyağı
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket renkli şeker hamurları

Geniş bir yoğurma kabının içine tereyağı ve şekeri ilave edip iyice karıştırın.

Ardından limon kabuğu, vanilya, yumurta akı ve yumurta sarısını ilave edip karıştırmaya devam edin.

Un ve kabartma tozunu karıştırın ve yoğurma kabına ilave edip kulak memesi kıvamında hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamurunuzun üzerine nemli bir bez örtüp 15- 20 dk dinlendirin.

Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartın ve elinizle bastırarak açın açtığınız hamuru kalıplarla kesin.

Yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin kurabiyelerinizi.

180 derecede 20-25 dk pişirin, fırından çıkardıktan sonra ılımaya bırakın kurabiyelerinizi.

Renkli şeker hamurlarını kurabiyelerinizin şekline göre dilediğiniz şekli verip servis yapın.