



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

TARÇINLI KURABIYE

3 çorba kaşığı margarin
200 gram pudraşekeri
300 gram kıyılmış fındık
2 adet yumurta
4 su bardağı un
1 tatlı kaşığı tarçın
1 adet rendelenmiş limon kabuğu

Bir kabin içinde margarini, pudraşekerini ve kıyılmış fındığı karıştırın. İçine yumurtaları kırıp, iyice yedin. Ardından unu, tarçın ve rendelenmiş limon kabuğunu karışıma ekleyin ve yoğurun. Hamuru 15 dakika kadar dinlendirin. Daha sonra dinlenmiş hamuru merdane yardımıyla yarım cm. kalınlığında açın ve istediğiniz şekildeki bisküvi kalıbıyla veya bardakla keserek hafif yağlanmış fırın tepsisine dizin. 180-200 derece fırında pişirin. Piştikten sonra soğumaya bırakın.

