



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI KURABIYE

MALZEMELER

270 gr. Margarin
500 gr.un
3 yumurta
150 gr. dövülmüş badem
20 gr. Tarçın
1 limon kabuğu rendesi
250 gr. pudra sekeri

YAPILIŞI

Derin bir kabin içinde yumusatılmış yağ ile birlikte un karıştırılır. Sonra buna iki yumurtayı, dövülmüş bademi, tarçını, limon kabuğu rendesini ve pudra sekerini ilave edip hepsini birlikte iyice karıştırılır. Sonra da elde ettiğiniz bu hamur bir gece dinlemesi için bırakılır. Ertesi günü hamuru açıp istediğiniz şekillerde keserek bisküviler hazırlanır. Hazırladığınız bu bisküvileri içini yağladığınız bir tepsiye dizin, üçüncü yumurtayı üzerlerine sürülür ve 20 dakika fırında tuttuktan sonra servis yapılır.

[ML® Tırtıl Kurabiye için tıklayın](#)