



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## TIRTIL KURABIYE

Malzemeler:

1 yumurta

150gr. tereyağı (yumuşamış)

2,5 su bardağı un

1/2 su bardağı şeker

yarım paket kabartma tozu

1 limon kabuğu rendesi

pudra şekeri (üzerine serpmek için)

Hamuru yoğuracağımız kaba yumuşamış tereyağını, yumurtayı, şekeri ekleyip karışımı, krem haline gelene dek yoğuralım. Unu, kabartma tozunu ve limon kabuğu rendesini ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. Krema torbasına tırtıllı geniş ağızlı parçayı takalım. Tereyağı ile yağlanmış fırın kabına 10cm.'lik tırtıllar halinde hamuru sıkalım. Kurabiyeleri, önceden ısıtılmış 180° ısıllı fırında üzerleri beyaz kalacak şekilde pişirelim. Üzerine pudra şekeri serpererek servis yapalım.