



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Mutluluklar Diler

NİŞAN KURABİYESİ



200 gr margarin
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı toz şeker
1 limon kabuğu rendesi
1 çay kaşığı limon suyu
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un

- # Yumuşak margarin, sıvı yağ ve toz şeker mikserle 3 dakika çırpılır.
- # Üzerine limon suyu, limon kabuğu rendesi ve unla karıştırılmış kabartma tozu katılır, karıştırılır.
- # Daha sonra ele yapışmayan kıvam alana kadar azar azar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurdan cevizden biraz küçük parçalar alınır, yuvarlanır, üzerine hafif bastırılır.
- # Şekillendirilen kurabiyeler az yağlamış tepsiye sıralanır.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir.
- # Kurabiyeler çatlayıp, pembeleşene kadar pişirilir.

Not: Bu kurabiye Türkmenistan'da, nişan törenlerinde ikram olarak hazırlanır.