



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mtevezi Lezzetler Mutluluklar Diler

PİKNİK KURABİYESİ



1 paket tereyağı (250 gr)
2 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet limon kabuğu rendesi
1 şay kaşığı karbonat
1 su bardağı mısır nişastası
Alabildiği kadar un

- # Yumuşak tereyağı, pudra şekeri, yumurtalar karıştırma kabına konur, parmak uşlarıyla iyice karıştırılır.
- # zerine limon kabuğu rendesi, nişasta, karbonat ilave edilir, biraz daha karıştırılır.
- # Ele yapışmayan kıvama gelene kadar un katılarak yoğrulur.
- # Hamurdan kçük yumurta kadar parşalar alınır ve yuvarlanır.
- # Kurabiyeler yağsız tepsiye dizilir. (yaklaşık 20 adet)
- # Bışak sırtıyla ortalarına şizik atılır.
- # Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 15 dakika kadar pişirilir.

Not: Kullanılan nişasta kurabiyeye gevreklik kazandırır.