



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər© Azərəcə Yemək Tərifləri

Limonlu Peçenye

Limonlu Kurabiye



2 Ədəd yumurta
1 Paket marqarin
1 Stəkan pudra şəkəri
Ala bildiği qədər un
1 Stəkan qarğıdalı nişastası
1 Limon qabığı rəndəsi
Yarım çay qaşığı limon duzu
1 Paket qabartma tozu

- # Əvvəlcədən otaq istisində yumuşamış marqarin ilə pudra şəkəri, pudra şəkəri hamar bir hal alana qədər qarışdırılır.
- # Üzərinə yumurta, limon qabığı rəndəsi, yaxşıca dövülmüş limon duzu, az az un və nişasta en axırda qabartma tozu qoyularaq yoğrulur.
- # Hamar bir kurabiye xəmiri əldə edildikdən sonra istənilən şəkil verilərək, yağlanmış məcməyiyə düzülür.
- # 220 dərəcədən çox qızqın bir ocaqda ağ qalacaq şəkildə bişirilir.
- # Arzu edilirsə üzərinə istiykən pudra şəkəri səpilir.

Not: Kurabiyələr uzun ömürlü ikramlardır, dinlədikcə ləzzətləri artar. Yapılan kurabiyələr bir həftə sonra rahatlıqla qurtarla bilər.