



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

LİMONLU KURABIYE



2 Adet yumurta
1 Paket margarin
1 Su bardağı pudra şekeri
Alabildiğı kadar un
1 Su bardağı mısır nişastası
1 Limon kabuğı rendesi
Yarım çay kaşığı limon tuzu
1 Paket kabartma tozu

Öncelikle oda ısısında yumuşamış margarin ile pudra şekeri, pudra şekeri pürüzsüz bir hal alna kadar karıştırılır.

zerine yumurta, limon kabuğı rendesi, iyice dövülmüş limon tuzu, azar azar un ve nişasta en son kabartma tozu konarak yoğrulur.

Pürüzsüz bir kurabiye hamuru elde edildikten sonra istenilen şekil verilerek, yağlanmış tepsiye dizilir.

220 derece çok kızgın fırında beyaz kalacak şekilde pişirilir.

Arzu edilirse üzerine sıcakken pudra şekeri serpilir.

Not: Kurabiyeler uzun ömürlü ikramlardır, dinlendikçe lezzetleri artar. Yapılan kurabiye bir hafta sonra rahatlıkla tüketilebilir.