

Limonlu Catlak Kurabiye

Malzemeler

Evi mis gibi limon kokutan, icinde kati yag olmayan ve cok da cabuk hazirlayabileceginiz o kurabiye...:-)

2 adet yumurta

1 cay bardagi pudra sekeri

3 yemek kasigi toz seker

yarim cay bardagi sivi yag

vanilya

kabartma tozu

2,5 su bardagi un

yarim limonun suyu

2 adet limonun kabugu rendesi

1 cay kasigi zerdecal(cok doldurmayalim)

uzeri icin:

pudra sekeri

Yapilisi

Tum malzemeleri sirasiyla koyup karistiriyoruz. Bu kurabiyeyi yaparken elinizi degdirmenize gerek yok. Bir spatula yardimiyla Tum malzemeleri sirayla ekleyip karistiralim. Unu 2.5 bardaktan fazla koymayin lutfen. Yapisan civik bir hamur olacak. Bu hamuru buzlukta yarim saat kadar bekletip sonra sekil veriyoruz. Buzluktan cikardiginiz hamurdan kasik yardimiyla parcalar kopartip sekil verin. Daha sonra hepsini bolca pudra sekerine bulayin. Bu asamayi hizlica yapin seker eriyecektir. Onceden isitilmis firinda kontrollu sekilde pisirelim. Deneyenlere afiyet olsun.

Not: Lutfen hamur civik diye unu fazla eklemeyin. Yoksa kurabiyeniz catlamayacaktır. Hamur buzlukta durunca cok guzel sekil aliyor korkmayin ?