

Limonlu Kurabiye

Malzemeler

1 adet Yumurta
1 su bardagi siviyağ
2 su bardagi tozşeker
2 adet limonun suyu
Yarım Tüp limon aromasi
1 paket kabartma tozu
Aldiginca un
Uzerine:
1 Yumurta aki
Tozşeker

Yapilisi

Oncelikle toz Şeker ve yumurta mikserle cirpalim uzerine siviyağ, limon suyu, limon aromasi ilave edelim ve iyice cirpalim. Kabartma tozu ve un ilavesi ile kulak memesi kivaminda bir hamur elde edelim. Hamuru buzdolabinda 30 dakika kadar iyice dinlendirelim.Hamurdan parcalar koparalim ve yuvarlayalim kenarlari yumurta akina batiralim toz şekerle mantolayalim ve top seklindeki hamurun uzerine cay bardaginin alt kısmi ile bastiralim cukurlastiralim. Hazirlanan kurabiyeler yağli kagit serili tepsiye siralayalim 170 dereceye onceden isitilmis firinda pisirelim.Afiyet olsun:).