

Limonlu Kurabiye

Malzemeler

3 yumurta
1 su bardagi pudra sekeri
250 gr. margarin
1 paket vanilya
1 limon kabugu rendesi
1 tatli kasigi kabartma tozu
1 cay kasigi karbonat
Alabildigi kadar un (yaklasik 4 - 4,5 su bardagi un)
Uzeri icin 3-4 yemek kasigi toz seker

Yapilisi

Margarin ile pudra sekerini beyazlasana kadar karistirin.
2 adet yumurta sarisini ve 1 adet yumurtayi ekleyin.
Vanilya, limon kabugu rendesi, kabartma tozu ve karbonati (karbonatin uzerine 2 damla limon sikin, kopuklensin) ekleyin, iyice karistirin.
Unu ekleyin ve yumusak, ele yapismayan (yani kulak memesi kivamina gelinceye kadar un ekleyin ve karistirin) bir hamur yapin.
Dilediginiz gibi sekil verin. Once yumurta akina sonra toz sekere batirin.
Yaglanmis firin tepsisine dizin.
190 C'de 20- 25 dk. pisirin.