

Limonlu Ve Kuru Kayisili Kurabiye

Malzemeler

1 corba k. tereyag(oda sicakliginda)

1 yumurta

1 limonun rendelenmis kabugu

3-4 adet kuru kayisi

Yarim cay k. tarcin

Yarim su b. tozseker

Bir bucuk su b.un

Yarim paket kabartma tozu

Yapilisi

Un ve kabartma tozunu derin bir kaseye eleyip ortasini havuz gibi acin. Oda sicakligindaki tereyag, yumurta, rendelenmis limon kabugu, kup kup dogranmis kayisi, tarcin ve sekeri ilave edip yogurun. Kulak memesi kivaminda yumusak bir hamur olmalı. Isterseniz elinizle sekil verin isterseniz kaliplar kullanin. Yagli kagit serili firin tepsisine dizin.

Onceden isitilmis 170 derece firinda uzeri hafif pembelesene kadar pisirin. Ilidiktan sonra pudra sekeri serpip servis edebilirsiniz.