



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

NİŞAN KURABİYESİ



200 gr margarin
Yarım ay bardağı sıvı yağ
1 su bardađı toz Őeker
1 limon kabuđu rendesi
1 ay kaŐığı limon suyu
1 paket kabartma tozu
Alabildiđi kadar un

- # YumuŐak margarin, sıvı yağ ve toz Őeker mikserle 3 dakika çırpılır.
- # zerine limon suyu, limon kabuğu rendesi ve unla karıŐtırılmıŐ kabartma tozu katılır, karıŐtırılır.
- # Daha sonra ele yapıŐmayan kıvam alana kadar azar azar un eklenerek yoğrulur.
- # Hamurdan cevizden biraz küçük parçalar alınır, yuvarlanır, üzerine hafif bastırılır.
- # Őekillendirilen kurabiyeler az yađlamıŐ tepsiye sıralanır.
- # Tepsi önceden ısıtılmıŐ 190 derece fırına verilir.
- # Kurabiyeler çatlayıp, pembeleŐene kadar piŐirilir.

Not: Bu kurabiye Türkmenistan'da, nişan törenlerinde ikram olarak hazırlanır.