



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

PİKNİK KURABİYESİ



1 paket tereyađı (250 gr)
2 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
1 adet limon kabuđu rendesi
1 ay kaşığı karbonat
1 su bardağı mısır nişastası
Alabildiđi kadar un

- # Yumuşak tereyağı, pudra şekeri, yumurtalar karıştırma kabına konur, parmak uçlarıyla iyice karıştırılır.
- # zerine limon kabuğu rendesi, nişasta, karbonat ilave edilir, biraz daha karıştırılır.
- # Ele yapışmayan kıvama gelene kadar un katılarak yoğrulur.
- # Hamurdan kçük yumurta kadar parçalar alınır ve yuvarlanır.
- # Kurabiyeler yağsız tepsiye dizilir. (yaklaşık 20 adet)
- # Bıçak sırtıyla ortalarına çizik atılır.
- # Önceden ısıtılmış 190 derece fırında 15 dakika kadar pişirilir.

Not: Kullanılan nişasta kurabiyeye gevreklik kazandırır.