

Limonlu ve Fındıklı Kurabiye (6-8 kişilik)



Malzemeler:

- 125 gr. (4 yemek kaşığı kadar) Teremyağ
- 240 gr.(2 su bardağı) un
- 50 gr. (1 çay bardağı) ince çekilmiş fındık
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 limon kabuğu rendesi
- 2 yumurta
- 1 paket kabartma tozu

Üzeri için:

- 2 yemek kaşığı pudra şekeri

Hazırlanışı:

Şeker ve yumurtamızı mikser ile çırpıyoruz. Ardından içine Teremyağ'ımızı ekleyip karıştırmaya devam ediyoruz. Un, kabartma tozu, limon kabuğu rendesi ve fındıklarımızı da ekleyip hamur toparlanana kadar karıştırıp mikserimizi kenara alıyoruz. Hamurumuz yumuşak bir kıvamda olacak. Bu noktada kurabiyelerimize şekil verirken elimizi una batırmak bize kolaylık sağlayabilir. Hamurdan cevizden büyük bezeler alıp, elimizle şekil verip, birbirine çok yakın olmayacak şekilde tepsimize yerleştiriyoruz. Yerleştirirken kurabiyelerin pişerken yayılacaklarını unutmayalım.

Önceden ısıtılmış 165 derece fırında 8-12 dk. kadar pişirip fırından alıyoruz. Kurabiyelerimiz soğuduktan sonra servis tabağıımıza alıp üzerine pudra şekeri serpererek servis edebilirsiniz.

Püf Noktası:

Pişirme süresi, ısıtılmış fırında en fazla 12 dk. olmalı. Kurabiyelerinizi daha uzun süre fırında tutarsanız soğuduktan sonra yumuşak ve sakızlı dokusunu kaybedecektir. Ayrıca içinde kullandığımız fındık yerine ceviz, limon kabuğu yerine de portakal kabuğu kullanmak lezzeti farklılaştıracaktır.