LORLU KURABİYE

Yarım paket margarin
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket kabrtma tozu
Yarım limon kabuğu rendesi
Yeteri kadar un
İçi için:
1,5 su bardağı tuzsuz lor
2 çorba kaşığı toz şeker

Yumuşak margarin, yumurta, yoğurt ve pudra şekeri iyice karıştırılır. Üzerine diğer hamur malzemeleri eklenir ve ele yapışmayan, orta sertlikte bir hamur yapılır. 15 dakika dinlendirilir. Bu arada lor ve şeker karıştırılır. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. Çay tabağından küçük parçalar açılır. Ortasına lorlu iç konur. Yukarı doğru toplanarak yuvarlanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. 180 derece sıcak fırına verilir. Pembelşene dek pişirilir.

© lezzetler.com tarif no:37329 • adı:Lorlu Kurabiye • gönderen:ılgın • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:07