



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR PEYNİRLİ KURABIYE

250 gram (1 paket) margarin

1 adet yumurta

1 su bardağı yoğurt

4 su bardağı un

1 su bardağı tozşeker

1 paket kabartma tozu

Üzeri için:

1 su bardağı pudra sekeri

İsteğe göre dövülmüş badem veya fındık

İçi için:

300 gram lor peyniri

2 su bardağı tozşeker

İlk iş olarak kurabiyemizin iç malzemesini hazırlayalım; 300 gr lor peynirini 2 su bardağı toz şekerle eze eze iyice karıştıralım.

Hamuru için de un hariç bütün malzemeyi bir kabın içinde iyice karıştırdıktan sonra, elenmiş unu da ilave edip, güzel bir hamur yoğuralım.

Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alıp, avuç içinde yuvarlayarak yassılaştıralım.

İçine bolca lor peynirli harçtan koyup, ağzını büzüştürerek kapayalım.

Ek kısmı alta gelecek şekilde yağlanmış fırın tepsisine dizelim.

Önceden ısıtılmış 180 °C'li fırında, fırının derecesini yarıya indirip, üzeri katılaşınca kadar pişirelim.

Not: Arzu edenler fırına vermeden önce üzerine badem veya fındık koyabilirler.