



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR KURABIYESİ

Ömür Akkor

5 yemek kaşığı Komili Erken Hasat Zeytinyağı
1 kase tuzsuz lor peyniri
1 adet yumurta akı
1 su bardağı pudra şekeri
2,5 su bardağı un
1 paket vanilin
1 paket kabartma tozu

Yumurta akı, şeker, vanilin, lor peyniri, un, kabartma tozu ve Komili Zeytinyağı'nı beraberce bir kabın içinde karıştırıp hamur haline getirin.

Daha sonra ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlayın, alttan ve üstten bastırarak şekil verin.

180 derecede önceden ısıtılmış fırında 30 dakika pişirip soğuyunca servis edin.

Dilerseniz servis esnasında pudra şekeri ve reçel kullanabilirsiniz.

