



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

LOR KURABIYESİ

Malzemeler:

3 su bardağı un,
250 gr tatlı lor,
1 yumurta,
75 gr margarin,
1 su bardağı pudra şekeri,
1 paket kabartma tozu,
1 paket şekerli vanilin.

Hazırlanışı:

Oda sıcaklığına yumuşatılmış margarini, pudra şekeri ile iyice ezin. Üzerine lor, yumurta akı, şekerli vanilin koyarak iyice karıştırın. Sonra kabartma tozu ve un ilavesi ile yumuşak bir hamur yapın. İstenen büyüklükte yuvarlak toplar haline getirip üzerlerine yumurta sarısını sürün. Önceden 175 derecede ısıtılmış fırında 25-35 dk. pişirin.