



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR PEYNİRLİ KURABIYE

Hamur için:

1 ay bardağı toz şeker

1 ay bardağı yoğurt

1 yumurta (sarısı hamur için beyazı üzeri için)

1 kabartma tozu

1 vanilya

1 paket margarin (250 gr)

Aldığı kadar un

İçi için:

250 gr tuzsuz lor peyniri

1 fincan toz şeker

Üzeri için:

1 yumurta beyazı

Toz şeker

İçi için lor peyniri ve toz şekerini karıştırıp hamuru hazırlayana kadar buzdolabında bekletelim.

Hamur için gereken tüm malzemeleri karıştırıp kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğuralım.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayalım ve daha sonra yassılaştırıp içersine lorlu karışımdan koyalım. Daha sonra açık uçlarını büzüp kapalım ve tekrar hafifçe yuvarlayalım.

Hazırlanan topları önce yumurta beyazına bulayıp daha sonra toz şekerle bulayalım ve yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine aralıklı şekilde dizelim.

Önceden 180 dereceye ısıtılmış fırında üzeri hafif kızarana kadar pişirelim.