



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATA SOSLU LOR KURABİYESİ

10 adet
100 gram margarin (yumuşatılmış)
1 adet yumurta
Yarım su bardağı yoğurt
1 su bardağı tozşeker
1 paket kabartma tozu
100 gram süt loru
Alabildiğince un
Yarım paket çikolata sosu
1 su bardağı süt

Öncelikle süt loru ile yarım su bardağı şekeri karıştırın. Bu karışımı bir kenarda bekletin. Yumuşatılmış margarin, yumurta, yarım su bardağı şekeri, yoğurt, un ve kabartma tozu ile birlikte karıştırın. Ele yapışmayacak kıvamdaki hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alıp, elinizle yuvarlak açın. İçine lorlu malzemeden koyup, ek yeri altta kalacak şekilde elinizle yuvarlayıp, kapatın. Kurabiyeleri önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirin. Süte, çikolatalı sosun toz karışımından 2 çorba kaşığı ekleyip, bir cezvede karıştırarak pişirin. Piştikten sonra soğuturken ara sıra karıştırın. Kurabiyeler fırından çıktıktan 1-2 dakika sonra kaşık yardımıyla sosu üzerlerine dökün. Fındık veya fıstıkla süsleyip, servis yapın.

Not: Kurabiye hamuruna, derseniz kakao da ekleyebilirsiniz.

[ML® Lorlu Kurabiye için tıklayın](#)