



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

DAMLA SAKIZLI LORLU KURABIYE

250 gr lor peyniri
1 su bardağı toz şeker
Yarım su bardağı sıvı yağ
2 adet yumurta
Çeyrek limon suyu
2 parça dövülmüş damla sakızı
1 paket kabartma tozu
2 su bardağı un
1 kase susam

1 yumurtanın akı ve susam haricindeki tüm malzemeler karıştırılarak özlü bir hamur elde edene kadar yoğrulur (yaklaşık 5 dakika). Ceviz büyüklüğünde bezeler koparılıp önce yumurta akına sonra susama bulanır. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. 180 dereceye ayarlanmış soğuk fırına konur. Pembeleşinceye kadar (20-25 dakika) pişirilir.

