



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LORLU ACILI KURABIYE

Elif Korkmazel

150 gram tuzlu lor
125 gram oda sıcaklığında tereyağı
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
2,5 su bardağı un
Yarım çay kaşığı tuz
1 çay bardağı rendelenmiş kaşar peynir
1 tatlı kaşığı hardal
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çorba kaşığı kaya tuzu
2-3 çorba kaşığı çörekotu

Tereyağını geniş bir kaba alıp, yumurta, kabartma tozu, tuz ve unu ekleyip iyice yoğurun. Hamur kıvam alıp, malzemeler birleştikten sonra lor, kaşar peyniri ve hardal ekleyin. İyice yoğurduktan sonra streç filme sarıp yarım saat buzdolabında bekletin. Hamur dinlendikten sonra merdane yardımıyla 1-1.5 cm kalınlığında açıp kurabiye kalıplarıyla şekil verin. Pişirme kağıdı serdiğiniz bir fırın tepsisine dizip üzerlerine yumurta sarısı sürün. Çörekotu ve kaya tuzu serpin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20-25 dakika üzerleri kızarana kadar pişirin.

