



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GREYFURLTLU LORLU KURABIYE

4 adet greyfurtun kabuğu
1 çay bardağı zeytinyağı
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Aldığı kadar un
250 gr. oda sıcaklığında margarin
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı şeker
250 gr lor
Yeterince pudra şekeri

İlk önce 4 greyfurtun kabuğunu küp küp doğrayın.
Bunu 3 kere kaynatın, her seferinde suyunu değiştirin.
Sonra bir su bardağı su ve bir su bardağı şeker ile kaynatın. (Suyunu çekiyor.)
Soğuyunca 250 gram lorla karıştırın.
Karışım soğurken margarin ile diğer malzemeleri karıştırarak hamuru hazırlayın.
Hamurdan parçalar alın ve içlerini doldurun.
Üstü pembeleşene kadar pişirin, çıkınca da bol pudra şekeri dökün.

