



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAKAOLU LORLU KURABIYE

1 kaşık şeker
1 kaşık kakao
350 gram lor
10 fincan un
300 gram margarin
3 tane yumurta
Yarım çay bardağı sıvı yağ
1 tane vanilya
1 tane kabartma tozu
2 bardak şeker

Öncelikle loru 1 çorba kaşığı şeker ve 1 çorba kaşığı kakao ile iyice karıştırın

Kulak memesinden biraz sert kıvama gelen hamuru fındık büyüklüğünde toplar yapın.

Hazırladığımız kakolu topları buzdolabında 1 saat bekletelim

Toplar dolapta beklerken dış harcımız için; un, yumurta, şeker ve margarini karıştıralım sıvı yağı ekleyelim ve yoğuralım.

Daha sonra 1 paket vanilya ve kabartma tozu ekleyip yoğurmaya devam edelim.

Kulak memesi kıvamına gelen hamurlardan kurabiye için parçalar koparalım ve avuç içinde açalım.

Dolapta bekleyen kakolu toplarımızı hamurun ortasına yerleştirilerek kapatalım.

Hazırladığımız kurabiyeleri önceden 180 derece ısıtılmış fırında pişirelim.

