



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKUMLU KURABIYE (AFYONKARAHİSAR)

<https://www.afyon yemekleri.com>

Malzemeler

- 1 adet yumurta
- 2,5 yemek kaşığı pudra şekeri
- 10 yemek kaşığı buğday nişastası
- 250 gr margarin
- ½ çay bardağı sıvı yağ
- ½ çay kaşığı tuz
- 1 paket kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- 1 ay kaşığı sirke
- 1 kase afyon lokumu

Yapılışı

Oda sıcaklığında bekletmiş olduğumuz margarin, sıvı yağ, yumurta, tuz, sirke, pudra şekeri bir kaba eklenip krem haline getirilir. Yavaş yavaş unu ilave edilerek yoğrulur. Kabartma tozu vanilya eklenerek yumuşak bir hamur elde edilir. Elimizle avuç içi büyüklüğünde açılır. İçine lokum konularak şekil verilir. Üzeri ceviz ile süslenir. 15-20 dk sıcak fırında pembeleşinceye kadar pişirilir. Üzerine pudra şekeri ekilerek servis yapılır.