LOKUMLU KURABİYE

Selda Çetintaş

125 gr margarin
½ su bardağı sıvı yağ
½ su bardağı yoğurt
3 tepeleme çorba kaşığı pudra şekeri
3 çorba kaşığı pirinç unu
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Aldığı kadar un
İçi için:
güllü lokum
Üzeri için:
Pudra şekeri

Geniş bir kabın içine margarin, sıvı yağ, yoğurt, pirinç unu ve pudra şekerini alalım, iyice karıştıralım. Unu azar azar ilave edelim. Kabartma tozu ve vanilyayı ilave edelim. Hamur kulak memesi yumuşaklığında olacak. Hamurdan parçalar koparıp elimizle biraz açalım, içine ikiye kestiğimiz lokumlardan koyalım ve kapatalım. Yağlı kağıt serdiğimiz fırın tepsisine kurabiyelerimizi alalım. Önceden ısıttığımız fırında 150 derecede pembeleşinceye kadar pişirelim. Fırından çıkan kurabiyelerimize biraz dinlendirdikten sonra pudra şekeri serpip servis edelim.



© lezzetler.com tarif no:117500 • adı:Lokumlu Kurabiye • gönderen:Göksen • indirme tarihi:29.03.2024 - 08:08