# LOKUMLU KURABİYE

20 adet güllü lokum
2,5 su bardağı un
2 su bardağı buğday nişastası
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
250 gram oda sıcaklığında tereyağı
2 adet yumurta
6 çorba kaşığı toz şeker
Üzeri için:
Pudra şekeri

Öncelikle lokumları ortadan ikiye kesip, bir kenara alın.
Daha sonra karıştırma kabına un, nişasta, vanilya ve kabartma tozunu koyup karıştırın. Ortasını havuz şeklinde açıp, tereyağı, yumurta ve toz şekeri ilave edin. Tüm malzemeyi iyice yoğurun. Üzerini nemli bir bezle örtün ve 20-25 dakika dinlendirin.
Dinlenen hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve unlanmış tezgahta yarım santimetre kalınlığında açın. Hamurdan 3x3 santimetrelik kare parçalar kesin ve ortasına yarım lokum koyun. Her parçanın karşılıklı iki ucunu birleştirip, parmağınızla bastırarak yuvarlak şekil verin. Diğer hamurları da aynı şekilde hazırlayın ve yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine aralıklarla yerleştirin.
Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üzerileri hafif pembeleşinceye kadar pişirin. Soğuduktan sonra üzerine pudra şekeri serpip, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:142403 • adı:Lokumlu Kurabiye • gönderen:fethi güçlü • indirme tarihi:23.04.2024 - 12:49