



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKUMLU KURABIYE

Malzemeler

1 çorba kaşığı yoğurt

1 yumurta

1 su bardağı sıvı yağ

3-3,5 su bardağı un

4 çorba kaşığı pudraşekeri

lokum

pudraşekeri (üzerine serpmek için)

Hamur yoğuracağımız kaba sıvı yağı, yoğurdu, yumurta akını ve pudraşekeri ekleyip çırpalım. Unu ekleyip özlü bir hamur yoğuralım. Hamurdan yumurta iriliğinde parçalar koparıp yuvarlak şekiller verelim. Hamurların iç kısmını işaret parmağı yardımı ile mümkün oldukça derin bir şekilde oyup oluşan boşluğa birer tane lokum koyalım. Hamuru, ağız kısmını büzdürerek kapatalım ve ters çevirip fırın kabına dizelim. Önceden ısıtılmış 170° ısı fırında kurabiyeleri, üzerleri beyaz kalacak şekilde pişirelim. Kurabiyeleri fırından alıp pudraşekeri içinde yuvarlayarak servis tabağına dizelim.



Fotoğraf "ibrahim ibo" tarafından gönderildi. 11.02.2019