# LOKUMLU KURABİYE

Malzemeler:
1 kg fıstıklı lokum
125 gr margarin
1 kutu krema
pura şekeri
un

Yapılışı:
Margarin, krema ve un ile kulak memesi kıvamında bir hamur hazırlayın. Hazırladığınız hamuru ikiye bölüp, orta kalınlıkta açın. Açılmış hamurlardan birinin üzerine lokumları dizin ve üzerine diğer hamuru kapatın. Bir bardağın ağzı ile ufak ufak kesin. Önceden ısıttığınız fırında 15 dakika pişirin. Pudra şekerine bulayıp, servis yapın.

ML® Lokumlu Kurabiye için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:9034 • adı:Lokumlu Kurabiye • gönderen:lezzetler • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:36