



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOKUMLU POĞAÇA KURABİYESİ

Malzemeler:

125 gr bitkisel margarin (oda sıcaklığında yumuşamış)

2 yemek kaşığı toz şeker

1 su bardağı hazır süt kreması (yaklaşık 200 ml)

1 yemek kaşığı sirke

aldığı kadar un

İç i için;

100 gr sakızlı lokum

4-5 yemek kaşığı pudraşekeri

Derin bir kabin içine oda sıcaklığında yumuşamış yağı ve şekerini koyun. Sirke ve hazır kremayı ilave edin. Bir taraftan elinizle karıştırırken unu azar azar eklemeye başlayın. Arada sırada un eklemeyi bırakın. Hamuru kontrol edin. Elinize yapışmayan ve kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde etmelisiniz. Hamurdan limon büyüklüğünde parçalar koparıp merdane ile çay tabağı büyüklüğünde açın. Ortasına iki kesme şeker boyutlarında lokum koyup diğer kenarını üzerine kapatın. D şeklinde poğaç a formunu verin. Hazırladığınız poğaç a kurabiyelerini fırın kağıdı serilmiş veya yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Fırını 5 dk önceden ısıtıp, 180 dereceye ve alt üst konuma ayarlayın ve sıcak fırında üzerleri pembeleşinceye dek, 25 dakika pişirip çıkarın. Üzerlerine pudraşekeri serpin ve ılık olarak servise sunun.