



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## LOR KURABİYESİ (İZNİK BURSA)

İzник Belediyesi

400 Gr Tuzsuz Yağlı Lor

125 Gr Tereyağı

1 Su Bardağı Toz Şeker

1 Adet Yumurta

1 Paket Kabartma Tozu

2 Adet Limon Kabuğu Rendesı

2 Su Bardağı Un

Oda sıcaklığında bekletilmiş yumuşak tereyağı, şeker (1 çay bardağı ayrılır) lor ile birlikte bir kabın içine alınarak çırpıcı ile karıştırılır, karışıma, limon kabuğu rendesi, kabartma tozu, yumurta ve un ilave edilir, bu sırada hamur sürekli karıştırılır. Hamur kıvam almaya başlayınca, hamur kabının üzeri örtülerek buzdolabında yaklaşık 20dk. bekletilir. Dolaptan çıkarıldıktan sonra hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak avuç içinde yuvarlak şekil verilir, kurabiyeler düz bir kabın içine dökülen toz şekerle bulanarak yağlanmış tepsiye dizilir. 170 derece fırında 20 dk. üzeri kızarıncaya kadar pişirilir.

