



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR PEYNİRLİ KURABIYE

250 gr (1 paket) margarin

1 adet yumurta

1 su bardağı yoğurt

4 su bardağı un

1 su bardağı şeker

1 paket kabartma tozu

İçi için:

300 gr lor peyniri

2 su bardağı şeker

Üzeri için:

1 su bardağı pudra şekeri

isteğe göre dövülmüş badem veya fındık

İlk iş olarak kurabiyemizin iç malzemesini hazırlayalım; 300 gr lor peynirini 2 su bardağı tozşekerle ezerek iyice karıştıralım.

Hamuru içinse; un hariç bütün malzemeyi bir kabın içinde iyice karıştırdıktan sonra elenmiş unu da ilave edip, güzel bir hamur yoğuralım.

Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar alıp, avuç içinde yuvarlayarak yassılaştıralım.

İçine bolca lor peynirli harçtan koyup, ağzını büzüştürerek kapayalım.

Ek kısmı alta gelecek şekilde yağlanmış fırın tepsisine dizelim.

Önceden ısıtılmış 180°C fırında fırının derecesini yarıya indirip, üzeri katılaşıncaya kadar pişirelim.

Not: Arzu edenler fırına vermeden önce üzerine badem veya fındık koyabilirler.