



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

LOR PEYNİRLİ KURABIYE

125 g tatlı loru ezip üzerine 125 g margarin, 1/2 çay kaşığı tuz, 2 su bardağı elenmiş un, 1 poşet hamur kabartma tozu ekleyip yoğurun. 0,5 cm kalınlığında açıp değişik şekillerdeki kalıplarla kesin. 1 yumurtayı çırpın ve üzerlerine sürün. Üzerlerine haşhaş, susam, çörek otu, anasonu her kurabiyenin üzerine tek çeşit baharat gelecek şekilde serpin. 175° C'ye ısıtılmış fırında 15-20 dk. pişirin. Soğutup üzerlerine birer kürdan batırın. 1 su bardağı süzme yoğurdu İkişer yemek kaşığı su ve zeytinyağı ile karıştırıp birer tatlı kaşığı pul biber, kuru nane ve 1 çay kaşığı tuz ekleyip kurabiyelerle birlikte servis yapın.

[ML® Kırıntılı Kurabiye için tıklayın](#)