



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOR PEYNİRLİ TUZLU KURABIYE

150 gr margarin
2 çorba kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
2 yumurta (bir tanesinin sarısı üstüne ayrılacak)
1 tatlı kaşığı tuz
300 gr lor
Çörekotu
Susam
Aldığı kadar un

Oda sıcaklığındaki margarine sırayla tüm malzemeleri ekleyip yumuşak bir hamur elde edip ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yağlı kağıt serdiğimiz tepsiye diziyoruz. Üstüne yumurta sarısı sürüp susam ya da çörekotu serpip 150 derece fırında pişiriyoruz.

