



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOR PEYNİRLİ TUZLU KURABIYE

2 su bardağı un
250 gr. tatlı lor
1 yumurta
1 su bardağı toz şeker
1/4 paket margarin (65 gr.)
1 çay kaşığı kabartma tozu

Bir tencereye lor, yumurta, toz şeker, margarin, kabartma tozu konup karıştırılır.
Elenmiş 2 bardak un ilavesiyle yumuşak bir hamur yapılır.
Küçük parçalara ayrılıp avuç içinde yuvarlanır. Hafifçe bastırılıp yağlanmış tepsiye dizilir.
Orta ısı fırında pembe renkte pişirilir.
Yumuşak olması için, ılınınca bir tencereye alınıp kapağı kapatılır.

Not: Kurabiyelerin üzerine yumurta sürülmez.

[ML® Lorlu Kurabiye için tıklayın](#)