



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## LOR PEYNİRLİ KURABIYE

Yarım su bardağı tuzsuz lor peyniri

Bir buçuk su bardağı un

1 çay kaşığı kabartma tozu

1 adet yumurta

1/4 su bardağı sıvı yağ

Yarım su bardağı toz şeker

Un ve kabartma tozunu derin bir kaba eleyin. Ortasını havuz şeklinde açıp, yumurta, sıvı yağ, lor peyniri ve toz şeker ilave edip, tüm malzemeyi yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın ve avucunuzun içinde yuvarlayın. Diğer hamurları da aynı şekilde hazırlayın ve yağlanmış fırın tepsisine aralıklarla dizin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında üzeri hafif pembeleşene kadar pişirin.

