



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LORLU KURABIYE

Yarım paket margarin

1 adet yumurta

2 orba kaşığı yoğurt

1 su bardağı pudra şekeri

1 paket kabrtma tozu

Yarım limon kabuđu rendesi

Yeteri kadar un

İçi için:

1,5 su bardađı tuzsuz lor

2 orba kaşığı toz şekeri

Yumuşak margarin, yumurta, yoğurt ve pudra şekeri iyice karıştırılır. Üzerine diğer hamur malzemeleri eklenir ve ele yapışmayan, orta sertlikte bir hamur yapılır. 15 dakika dinlendirilir. Bu arada lor ve şekeri karıştırılır. Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır. ay tabağından küçük parçalar açılır. Ortasına lorlu iç konur. Yukarı doğru toplanarak yuvarlanır. Yağlanmış tepsiye dizilir. 180 derece sıcak fırına verilir. Pembelşene dek pişirilir.
