



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LORLU KURABIYE

250 gram tuzsuz lor peyniri
Yarım su bardağından biraz fazla toz şeker
125 gram tereyağı
1 adet yumurta
1 adet rendelenmiş limon kabuğu
2,5 su bardağı un
Yarım paket kabartma tozu

Kullanacağınız bütün malzemelerin oda sıcaklığında olmasına özen gösterin.
Derin bir yoğurma kabında tuzsuz lor peyniri ve toz şekeri karıştırın.
Toz şekerin taneleri tamamen kaybolana kadar elinizle yoğurun. Yumuşak bir kıvam alacaktır.
Tereyağı, yumurta ve rendelenmiş limon kabuğunu da yoğurma kabına ilave ederek karıştırmaya devam edin.
Kabartma tozu ve unu eleyip azar azar karışıma ilave edin.
Yumuşak ve hafif pütürlü bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edin.
Kurabiye hamurunuzun üzerine hafif nemli bir bez örtün. Bu şekilde 10 dakika kadar dinlendirin.
Daha sonra hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Parçaları yuvarlayıp şekillendirin.
Şekillendirdiğiniz hamurları yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklarla yerleştirin.
Önceden 170 derecede ısıtılmış fırında, rengi hafif koyulaşana kadar yaklaşık 30 dakika pişirin.
Pişen kurabiyeleri servis etmeden önce bir süre dinlendirin.

