



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR PEYNİRLİ KURABIYE

300 gr tuzsuz lor peyniri
4 bardak şeker
125 gr tereyağı
Bir adet yumurta
Kabartma tozu
Limon kabuğu rendesi
3 bardak un

Tuzsuz lor peyniri ile şekerini bir karıştırma kabında iyice karıştırın. Şekerin taneleri iyice kaybolana kadar karıştırma işlemine devam edin. Daha sonra içerisine tereyağını limon kabuğu rendesini ve yumurtayı da ekleyerek karıştırma işlemine devam edin.

Karışım iyice homojen kıvamda geldiğinde üzerine yavaş yavaş un ilave etmeye başlayın. Kulak memesi kıvamında hamur elde edene kadar yoğurma işlemine devam edin.

Kulak memesi kıvamında hamuru elde ettikten sonra geniş bir fırın tepsinin içerisini yağlayın. Sonrasında hamurları ceviz büyüklüğünde alarak elinizle yuvarlayın, tepsiye dizin.

170 derecelik fırında lorlu kurabiyelerinizin üzeri pembeleşinceye kadar pişirebilirsiniz.

