



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LORLU LOKMALAR

<https://www.droetker.com.tr>

Hamur:

125 g tatlı lor peyniri

125 g yumuşak margarin

0,5 çay kaşığı tuz

1,5 - 2 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

Üzeri için:

1 yumurta

1 tatlı kaşığı haşhaş tohumu

1 tatlı kaşığı susam

1 tatlı kaşığı çörekotu

1 tatlı kaşığı anason

Yoğurtlu sos:

1 su bardağı süzme yoğurt

2 yemek kaşığı zeytinyağı

1 tatlı kaşığı pul biber

1 tatlı kaşığı kuru nane

1 çay kaşığı tuz

Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Loru çatal yardımı ile iyice ezin. Üzerine margarin, tuz, un ve hamur kabartma tozu ilave edip yumuşak bir hamur hazırlayın. 0,5 cm kalınlığında açıp değişik şekillerdeki kalıplarla kesin.

Yumurtayı çatal yardımı ile çırpın ve üzerlerine sürün. Üzerlerine haşhaş, susam, çörekotu ve anasonu her kurabiyeğin üzerine tek çeşit malzeme gelecek şekilde serpin. Fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 15 - 20 dakika

Soğutup üzerlerine birer kürdan batırın.

Süzme yoğurdu zeytinyağı, pul biber, kuru nane ve tuz ile karıştırın. Lorlu lokmaları yoğurtlu sosa batırarak servis yapın.



