



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LORLU UN KURABIYESİ

MALZEMELER

1 Paket Margarin
1 Adet Yumurta
1 Su Bardağı Yoğurt
4 Su Bardağı Un
1 Su Bardağı Şeker
1 Paket Kabartma Tozu
İç İçin:
300 gr Lor Peyniri
2 Su Bardağı Şeker

YAPILIŞI

Yumuşatılmış margarini geniş bir kabın içine alalım. İçine yumurtayı, yoğurdu ve 1 su bardağı şekeri ilave ederek yoğuralım. Krem kıvamına geldiğinde elenmiş unu ve kabartma tozunu da ekleyerek iyice yoğuralım. Ayrı bir kap içinde lor ve 2 su bardağı şekeri karıştıralım. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparıp, yuvarladıktan sonra elimizle bastırarak yassılaştıralım. İçine şekerli lordan bir miktar koyalım. Hamurun kenarlarını lorun üzerinde büzelim. Orta ısı fırında altı üstü pembeleşene kadar pişirelim. Fırından alıp soğuttuktan sonra üzerine pudra şekeri serpiştirerek servis yapalım.

[ML® Lorlu Kurabiye için tıklayın](#)