



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

UNSUZ LOR PEYNİRLİ TATLI KURABIYE

Fatih Belediyesi

1 su bardağı fındık
12 adet kuru kayısı
200 gram lor peyniri
1 adet yumurta
½ paket kabartma tozu

Mutfak robotunuzda incelip un kıvamına gelinceye dek fındıkları ekin. Ardından kayısıları da ekleyin ve malzemeler birleşinceye kadar tekrar ekin.

Lor peyniri, yumurta ve kabartma tozunu ekledikten sonra 20-30 saniye kadar tekrar robottan eirin.

Malzemeler birleşecek ve cıvık kıvamlı bir hamur elde etmiş olacaksınız.

Tercihen dondurma kaşığı veya normal bir yemek kaşığı yardımıyla hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alarak yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine yerleştirin.

Isıtılmış olduğunuz fırında 175 derecede 15 dakika pişirin. Oda sıcaklığında dinlendirdikten sonra servis edin.

