



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Mutluluklar Diler

LORLU KURABIYE



- 1 Su bardağı tuzsuz lor peyniri
- 100 gr. tereyağı
- 1 Adet yumurta
- 2 Su bardağı un
- 1 Su bardağı mısır nişastası
- 1 Su bardağı pudra şekeri
- 1 Paket vanilya
- 1 Paket kabartma tozu

- # Oda ısısında yumuşamış tereyağı çukur bir yoğurma kabına konur.
- # Üzerine pudra şekeri ve lor peyniri eklenir, parmak uçlarıyla birbirine yedirilir.
- # Yumurtanın akı, sarısı ayrılır, akı, pudra şekeri, tereyağı karışımına eklenir.
- # Sonra, nişasta, kabartma tozu, vanilya katılır.
- # En son eleyerek ve yoğurdukça un eklenir, yoğrulur.
- # Yumuşğa yakın pürüzsüz bir hamur elde edilir.
- # Hamur 5 – 10 dakika dinlendirildikten sonra cevizden biraz küçük parçalar alınır, avuç arasında önce top yapılır, sonra yuvarlak serçe parmağı uzunluğunda çubuk şekli verilir.
- # Hafif yağlanmış fırın tepsisine kurabiyeler aralıklı dizilir.
- # Üzerine fırça ile ayrılan yumurta sarısı sürülür.
- # 180 derece önceden kızdırılmış fırına verilir. Üzeri kızarana kadar pişirilir.
- # Fırından çıkıp soğuyunca servis tabaklarına dizilerek ikram edilir.

Not: Her zaman tuzsuz lor bulmak mümkün olmayabilir. Tuzlu lor akşamdan bol suya ıslatılarak tuzu alınır. O zaman bir bardak yerine 1,5 bardak tuzlu lor peyniri suya ıslatılarak kullanılabilir.