

Lokumlu Kurabiye

Malzemeler

150 gr. tereyagi

125 ml krema

Yarım cay kasigi kabartma tozu

3 su bardagi un

Ici Icin:

Gullu lokumm

Uzeri icin:

Pudra sekeri

Yapilisi

Iyice yumusamis tereyagi ve krema karistiraim ve icine kabartma tozu ve un yavas yavas ilave edelim kurabiye hamuru elde edelim.Hamur 10 dakika dinlendirelim 4 buyuk bezeye ayiralim. Her beze dikkatlice mumkun mertebe dikdortgen sekilde acalim ucgen ucgen keselim. Ucgenlerin genis kisimlarina birer lokum koyaim sikica saralim. Yagli kagit serili firin tepsisine sikca dizelim kurabiyeler 170 dereceye onceden isitilmis firinda hafif renkleri donene kadar pisirelim.Firindan cikip servis tabagina alinan kurabiyelerin uzerine pudra sekeri eleyip soguyunca servis edelim.Afiyet olsun:)