

Lokumlu Kurabiye Tarifi

Malzemeler

6-8 kisilik).

1 paket toz krem santi 1 paket oda sicakliginda margarin (250 gram).

Aldigi kadar un.

Icine: 250 gram damla sakizli yumusak kivamli lokum.

Uzeri Icin: 1 su bardagi pudrasekeri.

Yapilisi

Toz kremsanti ve 1 paketten 1 corba kasigi eksik margarini yogurun. Aldigi kadar un ekleyip kulak memesi kivaminda bir hamur elde edin. Hamurdan bezeler kopanp elinizde acin. Ortasina 1 adet lokum yerlestirip, kapatın. Hamur bitene dek islemi tekrarlayın.Yagili kagit serilmis bir firin tepsisine alm. Onceden isitilmis 180 derece finnda hafif renk degistirene dek pisirin. Firindan alip, uzerine pudrasekeri serpin. Ilik olarak servis yapin.