

Lokumlu Kurabiye

Malzemeler

1 paket krema (200 gr)
125 gr oda sicakliginda tereyag
Yarim cay kasigi kabartma tozu
3 su bardagi un
24 adet lokum (30 gr civari)
100 gr civari pudra sekeri

Yapilisi

Krema ve oda sicakligindaki tereyagini yogurma kabina alin. Un ve kabartma tozunu eleyip ekleyin ve yogurun. Hamuru 10 dakika kadar dinlendirin. Bu arada firininizi 175 dereceye ayarlayip isitmaya baslayin.

Dinlenen hamuru ikiye ayirin. Her parcayi yaklasik 30 cm capinda olacak sekilde kalin merdane ile acin. 12 parcaya ayirin. Lokumlari genis kisma yerlestirip rulo yapin. Bir lokum fazla gelmeyecek, bu nedenle bolmeniz gerekmiyor.

Kurabiyeleri, pisirme kagidi serdiginiz firin tepsisine dizin, pembelesinceye kadar yani yaklasik 35 dakika kadar pisirin. Sicakken uzerlerine pudra sekeri serpin.