

Lor Kurabiyesi

Malzemeler

Yarım kg tatlı sepet loru

2 su bardagi seker

2 yumurta sarısı

1 su bardagi siviyaq

2 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

1 cay kasigi karbonat

Yarım limon suyu

4.5 su bardagi un

Uzerine:

2 yumurta aki

1 su bardagi seker

Yapilisi

Once yumurta sarilari derin bir kaba alinir. Lor peyniri, seker ve yag katilip elle yogurarak karistirilir. Daha sonra vanilya, kabartma tozu, limon suyu ve 4.5 su bardagi un icine eklenip yumusak kivamli bir hamur elde edene kadar yogurulur. Lor peynirlerinin cok fazla ezilmemesine dikkat edilir. Hamurdan lri ceviz buyuklugunde parcalar alarak yuvarlanir. Kurabiyeler once yumurta akina daha sonra sekere bulanip yaglanmis ya da yagli kagit serilmis firin tepsisine aralikli olarak dizilir. Onceden isitilmis 175 derece firinda uzerleri pembelesinceye kadar yaklasik 20-30 dakika pisirilir.