

Lor Kurabiyesi

Malzemeler

250 gr tatli lor
100 gr tereyag (oda sicakliginda)
1 su bardagi seker
1 yumurta
1 paket vanilya
1/2 paket kabartma tozu
2,5 bardak un
Uzerine 1 yumurta aki - tozseker

Yapilisi

Ilk olarak genisce bir kabi aliyoruz. lor, tereyagi, seker ve yumurtayi ekleyip iyice elimizle karistiriyoruz.

Daha sonra kabartma tozunu, vanilyayi ve unu eleyerek ekliyoruz ve yogurmaya basliyoruz.Ele yapismayan yumusak bir hamur elde ediyoruz.

Hamurdan ceviz buyuklugunde parcalar alip elimizle yuvarliyoruz.

Her bir kurabiyeyi once cirpilmis yumurta akina, sonra toz sekere batirip yagli kagit serilmis firin tepsisine diziyoruz.

170 dereceye ayarlanmis isitilmis firinda uzeri kizarana kadar pisiriyoruz.kurabiyeler cayla ikrama hazir:) ellerimize saglik