LORLU KURABİYE

1 Su bardağı tuzsuz lor peyniri
100 gr. tereyağı
1 Adet yumurta
2 Su bardağı un
1 Su bardağı mısır nişastası
1 Su bardağı pudra şekeri
1 Paket vanilya
1 Paket kabartma tozu

Oda ısısında yumuşamış tereyağı çukur bir yoğurma kabına konur.
Üzerine pudra şekeri ve lor peyniri eklenir, parmak uçlarıyla birbirine yedirilir.
Yumurtanın akı, sarısı ayrılır, akı, pudra şekeri, tereyağı karışımına eklenir.
Sonra, nişasta, kabartma tozu, vanilya katılır.
En son eleyerek ve yoğurdukça un eklenir, yoğrulur.
Yumuşağa yakın pürüzsüz bir hamur elde edilir.
Hamur 5 – 10 dakika dinlendirildikten sonra cevizden biraz küçük parçalar alınır, avuç arasında önce top yapılır, sonra yuvarlak serçe parmağı uzunluğunda çubuk şekli verilir.
Hafif yağlanmış fırın tepsisine kurabiyeler aralıklı dizilir.
Üzerine fırça ile ayrılan yumurta sarısı sürülür.
180 derece önceden kızdırılmış fırına verilir. Üzeri kızarana kadar pişirilir.
Fırından çıkıp soğuyunca servis tabaklarına dizilerek ikram edilir.

Not: Her zaman tuzsuz lor bulmak mümkün olmayabilir. Tuzlu lor akşamdan bol suya ıslatılarak tuzu alınır. O zaman bir bardak yerine 1,5 bardak tuzlu lor peyniri suya ıslatılarak kullanılabilir.