# LOKUMLU KURABİYE

1 Paket margarin (250 gr.)
2 Çay bardağı yoğurt
2 Çay bardağı pudra şekeri
1 Adet yumurta beyazı
1 Tatlı kaşığı sirke
5 Su bardağı un
1 Paket vanilya
1 Paket kabartma tozu
İçi İçin;
35 Adet küçük sade lokum
Üzeri İçin;
1 Adet yumurta sarısı

# Oda ısısında bir hayli yumuşamış margarin yoğurma kabına aktarılır. Üzerine yoğurt, pudra şekeri, yumurta beyazı ve sirke eklenir.
# Malzemeler, bir çırpıcı ya da mikserle pürüzsüz bir hal alana kadar karıştırılır. Vanilya, kabartma tozu ve unun yarısı karışıma ilave edilir.
# Kalan un yoğurdukça azar azar eklenir, orta sertlikte bir hamur elde edilir. Üzeri kapalı olarak yarım saat dinlendirilir.
# Hamurdan yaklaşık 35 parça koparılır, parçalar önce avuç arasında top gibi yuvarlanır, sonra hafif unlanmış tezgahta parmak uçlarıyla çay tabağı büyüklüğünde açılır.
# Açılan hamurun tam ortasına lokum konur, kenarlardan ortaya doğru toplanarak yuvarlak bir şekil verilir. Yağlanmış fırın tepsisine az aralıklarla dizilir.
# Üzerine yumurta sarısı sürülür, önceden ısıtılmış 200 derece fırında pembe renk alana kadar pişirilir. Soğuyunca servis yapılır.

Not: Bu kurabiyede sakızlı lokum da kullanılabilir. Sakızlı lokum kullanılırsa, hamura vanilya konmaz.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 735 | Adı: Lokumlu Kurabiye | İndirme tarihi: 09.08.2025 - 01:49