



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

LOKUMLU KURABIYE



- 1 Paket margarin (250 gr.)
- 2 ay bardaęı yoęurt
- 2 ay bardaęı pudra řekeri
- 1 Adet yumurta beyazı
- 1 Tatlı kaşığı sirke
- 5 Su bardaęı un
- 1 Paket vanilya
- 1 Paket kabartma tozu
- İçi İçin;
- 35 Adet küçük sade lokum
- zeri İçin;
- 1 Adet yumurta sarısı

Oda ısısında bir hayli yumuşamış margarin yoğurma kabına aktarılır. zerine yoğurt, pudra şekeri, yumurta beyazı ve sirke eklenir.

Malzemeler, bir ırpıcı ya da mikserle pürüzsüz bir hal alana kadar karıştırılır. Vanilya, kabartma tozu ve unun yarısı karışıma ilave edilir.

Kalan un yoğurduka azar azar eklenir, orta sertlikte bir hamur elde edilir. zeri 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.

zerine yumurta sarısı sürülür, önceden ısıtılmış 200 derece fırında pembe renk alana kadar pişirilir. Soęuyunca servis yapılır.

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