



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ ÜZÜMLÜ LOR TATLISI

Sahrap Soysal

500 gr lor peyniri (yaklaşık 2 su bardağı) (tuzlu olmamasına dikkat edin)  
Yaklaşık 1,5 su bardağı un  
1,5 su bardağı irmik  
2 adet yumurta  
125 gr yumuşamış bitkisel margarin  
1 tepeleme çay kaşığı karbonat  
1 paket vanilya  
1/2 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı çekilmiş ceviz içi (fındık ya da badem de kullanabilirsiniz)  
Türk kahvesi fincanıyla 1 fincan kuru çekirdeksiz üzüm  
Şurup için;  
3 su bardağı su  
3 su bardağı toz şeker  
1 yemek kaşığı limon suyu

### Hazırlanışı

Lor, (kaliteli olsun) un, toz şeker ve irmiği derin bir kaba koyun. Yumurtaları kırıp yumuşamış yağı ilave edin. Karbonat, vanilya, üzüm ve cevizi ekleyip yoğurmaya başlayın. Oldukça yumuşak ve çok hafif elinize yapışacak bir hamur elde edeceksiniz.

Fırın tepsisine fırın kağıdı yayın ya da tepsiyi 2-3 yemek kaşığı sıvıyağla yağlayın.

Hamurdan pinpon topu büyüklüğünde parçalar koparıp parçaları avuçlarınız arasında yuvarlayın. Üzerlerine hafifçe bastırıp tepsiye aralıklı olarak dizin.

5 dakika önceden ısıtıp 160 dereceye ve alt üst konuma ayarladığınız fırında 35-40 dakika, kenarları hafif sarı - kahverengi oluncaya kadar pişirip çıkarın.

Şerbeti hazırlamak için; su ve toz şekeri küçük bir tencereye aktarıp kısık ateşte, sık sık karıştırarak kaynatın.

Kaynamaya başlayınca limon suyunu ilave edip 5 dakika daha kaynatın ve ocaktan alın.

Soğuyan tatlıları derin bir kaba yerleştirip üzerine sıcak şurubu aktarın. Tatlıları arada sırada çevirerek şurubu iyice çekmeleri için 30 dakika kadar bekleyin ve servise sunun.



Fotoğraf "Rabia Ana" tarafından gönderildi. 21.04.2020

