



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

LOR TATLISI

250 gr.Lor peynir
2 yumurta
1 su bardağı un
1 su bardağı irmik
1 çay kaşığı limonsuyu
½ paket kabartma tozu
Şerbeti için:
4 su bardağı şeker
5 su bardağı su

Şeker ve su ile kıvamlı bir şurup kaynatın. Lor peynirini ufalayın. Geniş bir kaptaki yumurta, un, irmik, limon suyu ve kabartma tozu ile iyice yoğurarak yumuşak bir hamur yapın. Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparıp yuvarlayıp üzerini yassıltın. Yağlanmış tepsiye dizin. Orta hararetli fırında hafif pembe kızartın. Soğuduktan sonra üzerine kaynar şerbeti döküp çektirin. Krem şanti ile süsleyip servis yapın.