



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR PEYNİRİ TATLISI

1/2 kg. lor peyniri
3/4 kahve fincanı tereyağı
3/4 kahve fincan toz şeker
1/2 kahve fincan un
1/2 kahve fincanı irmik
4 yumurta
1 silme kahve kaşığı karbonat
ŞURUP İÇİN;
3 su bardağı toz şeker
2.5 su bardağı su

HAZIRLANIŞI:

Bir kapta 4 yumurta sarısını ve toz şekeri iyice çırpın. Bu karışıma eritilmiş çiçek tereyağı, unu, irmiği, karbonat ve ince elekten geçilmiş lor peynirini ekleyip karıştırın. Hamur haline gelen karışımı iyice yoğurun. 25-26 cm.'lik bir tepsiyi yağlayın. Hamuru, ucunu kestiğiniz bir torbaya koyarak daireler halinde tepsiye sıkın. 20-25 dakika orta ısıda pembeleşinceye kadar pişirin. Diğer tarafta şurup malzemelerini bir tencereye doldurun. Suyu iyice kaynayıncaya şerbet de hazır olacaktır. Sıcak hamurun üzerine sıcak şerbeti dökün ve üzerini kapatın. Tatlıyı 15-20 dakika daha fırında tutup, soğuduktan sonra servis yapın.