



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LOR TATLISI

Eyüp Sevinç

500 gr tuzsuz lor peyniri  
½ paket kabartma tozu  
4 adet yumurta  
1 su bardağı un  
1 su bardağı irmik  
150 gr tereyağı  
2 su bardağı süt  
1 yemek kaşığı toz şeker  
Şerbet için:  
4 su bardağı toz şeker  
4 su bardağı su  
Yarım limon suyu  
Süsleme için:  
Toz antepfıstığı

İlk önce şerbeti hazırlayın. Su ve şekeri bir tencereye alıp kaynatın. Limon suyunu da ekleyip biraz karıştırın ve altını kapatıp ılımaya bırakın.

Diğer yanda, süt, şeker ve tereyağını bir tencereye alıp kaynatın. Spatula ile karıştırarak un ve irmiği ilave edin. Karıştırmaya devam ederek pişmesini sağlayın. Pişen hamuru tezgahın üzerine alın. Loru, yumurtaları ve kabartma tozunu ilave ederek yoğurun. Hazırladığınız hamuru yıldız uç taktığınız sıkma torbasına alın. Yağlı kağıt serili tepsiye aralıklı olarak sıkın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında, üzerleri pembeleşene kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. Fırından çıkardıktan sonra sıcak tatlıların üzerinde ılık şerbeti gezdirin. Biraz dinlendirip servis edin.

