LOR TATLISI

1 kilo lor peyniri
4 adet yumurta
2 buçuk çorba kaşığı margarin
1 çay kaşığı karbonat
5 kahve fincanı un
Şerbeti İçin:
6 su bardağı şeker
5 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

Yağlı ve tuzsuz lor peynirini ezerek, pütürsüz bir hale gelmesi için süzgeçten geçirin. Yumurtaların sanlarını ayırın. Peynire, yumurta sarılan, erimiş yağı, karbonat ve unu ekleyip iyice yoğurarak yumuşak bir hamur haline getirin.
Hamurdan, cevizden biraz büyük toplar alıp yuvarlayın. Topların, ortasına bastırarak biraz yassılaştınn. Yağlanmış tepsiye dizin, önceden 180 derece ısıtılmış fırında yaklaşık 35-40 dakika pişirin. Tepsiyi firma yerleştirdikten sonra, su, şeker ve limon suyu ile bir şerbet yapın. Şerbet kaynarken üzerinde oluşan köpüğü alın. Tatlılar kızarınca, tepsiyi finndan çıkarın. Henüz kızgın haldeyken kaynar şerbeti üzerine dökün ve üzerini bir kapakla kapatıp soğumaya bırakın.

© lezzetler.com tarif no:16904 • adı:Lor tatlısı • gönderen:LüküsHayat • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:50