



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

LORLU VİŞNE TATLISI

Emine Beder

125 gr. lor peyniri

200 gr. vişne

3-4 çorba kaşığı şeker

8-10 adet herhangi bir bisküvi (dövülmüş)

Vişnelerin çekirdeklerini çıkarak lor peyniri ve şekerle karıştırılır. Fırın kabına bisküvileri un haline getirip yayılır. Üzerine vişneli lor yayılır. 200° ısıfı fırında 20-25 dk. pişirip fırından alılır ve soğutarak servis yapılır.
