



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## BALLI FISTIKLI LOR TATLISI

250 gr lor peyniri  
1/2 su bardağı irmik  
1/2 çay bardağı toz şeker  
1 yumurta  
1 çay kaşığı limon kabuğu rendesi  
Üzeri için:  
3 yemek kaşığı bal  
2 yemek kaşığı antepfıstığı kırığı

Lor, irmik, yumurta, şeker ve limon kabuğunu yoğurup yuvarlak şekiller verin. Fırın tepsisine dizip 180 derece fırında 20 dakika pişirin. İliyinca üzerine bal gezdirin, fıstıkla süsleyin.

