



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKŞEHİR LOR TATLISI

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 3 Adet yumurta
- 3 Çorba Kaşığı un
- 4 Şu Bardağı su
- 4,5 Su Bardağı toz şeker
- 0,5 Kg. lor peyniri
- 1 Çorba Kaşığı limon suyu
- 1 Çay Bardağı hindistan cevizi
- 1 Paket kabartma tozu
- 2 Paket vanilya

Hamur yoğuracağımız kaba, tuzsuz beyaz peyniri, yumurtaları, eritip soğuttuğumuz sanayağ ekleyip mincıklayarak yoğuralım. Elenmiş unu, kabartma tozunu, vanilyaları, hindistan cevizini ekleyelim. Azar azar irmik ekleyerek ele yapışmayan kıvamda ve kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuralım. Hamurdan yumurta iriliğinde parçalar koparıp yuvarlak şekiller vererek hafifçe yağlanmış fırın kabına dizelim. Hamurları 190 °C ısı fırında altları ve üstleri pembeleşene dek pişirelim. Bu arada şerbeti hazırlayalım. Tencereye şekeri ve suyu alıp 5 dk. daha kaynatalım. Limon suyunu ekleyip 1/2 dk. daha kaynatarak ateşten alalım. Tatlı hamurları piştiğinde üzerine kaynar şerbeti gezdirelim. Tatlıyı sönmüş fırında 5 dk. daha bekleterek şerbetini iyice emmesini sağlayalım. Tatlıları servis tabağına alıp üzerlerine hindistan cevizi serpelim. Şerbeti için, şekeri, suyu, limon suyunu 5 dk. kaynatıp ateşten alarak iyice soğutalım.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 08.04.2024