



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AYVALIK LOR TATLISI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

Şerbeti için:

3 su bardağı toz şeker

3,5 su bardağı su

Lor tatlısı için:

500 gram taze lor (kaşar loru)

2 adet yumurta

6 yemek kaşığı un

6 yemek kaşığı irmik

1 paket kabartma tozu

Şerbeti için, bir tencereye şekeri ve suyu ilave edin.

Şeker eriyene kadar karıştırdıktan sonra ocağa alıp birkaç dakika kaynatın.

Ardından ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Taze lor yumuşayana kadar çırpın.

Ardından yumurtaları ekleyip çırpmaya devam edin.

Unu, irmiği ve kabartma tozunu da ilave edip yoğurmaya başlayın.

Hamurdan küçük parçalar kopararak yuvarlayın ve derin bir tepsiye dizin.

200 derecede önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarana kadar pişirin.

Fırından çıkar çıkmaz, soğuyan şerbeti üzerine dökün.

Oda sıcaklığında şerbeti çekmesini bekleyin.

Ardından isteğe göre kaymakla ve antepfıstığıyla birlikte servin edin.

