



## BAYAT EKMEKTEN LOR TATLISI

<https://esenler.bel.tr/>

- 1 adet bayat ekme 
- 1 adet yumurta
- 2 su bardađı lor peyniri
- 1 su bardađı pudra  ekeri
- 1 su bardađı irmik
- 1  ay kaŐıđı karbonat
- 1/2 paket kabartma tozu
- Őerbet için:
- 2 su bardađı  eker
- 1,5 su bardađı su
- 1/2 adet limon suyu
- 1 tatlı kaŐıđı tarçın, tereyağı

Ekmeđi dilimleyerek, kenarlarını çıkartın. Kalan dilimleri ıslatın ve sıkarak ufalayın. Hamur kabına alın. Lor peyniri, yumurta, pudra  ekeri, irmik, karbonat ve kabartma tozunu katarak az su ile yoğurun. Boza kıvamında hamur yapın. Tereyağı ile yağladığınız kase borcamın içine d k n. 180 derece ısıtılmıŐ fırında üzeri kızarana kadar kızartın.  eker, su, tarçını kaynatarak  erbet yapın. Limon suyunu katarak ılıtın. Fırında piŐen tatlıyı dıŐarı alıp üzerine yer yer bıçağın ucunu batırın.  erbeti dökerek servis yapın.

