



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARADUTLU LOR TATLISI

THY Skylife

200 g lor peyniri
1 yumurta sarısı
2 yemek kaşığı pudra şekeri
1 yemek kaşığı un
200 g karadut

Lor peyniri, yumurta sarısı, pudra şekeri ve un karıştırılarak hamur gibi yoğrulur. Ceviz büyüklüğünde parçalar alınarak avuç içinde yuvarlanır ve tepsiye dizilir. Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında 5-6 dakika pişirilir. Karadut tavaya konulur, kaşık sırtıyla ezerek ocakta kaynatılır. Kaynadıktan sonra süzdürülür ve lor tatlısının üzerine dökerek servis yapılır.