



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARADUTLU LOR TATLISI

THY Skylife

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

Lor peyniri, yumurta sarısı, pudra şekeri ve unu karıştırarak hamur gibi yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar alarak avuç içinde yuvarlayın ve tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 5 - 6 dakika pişirin. Karadutları tavaya koyun ve kaşık sırtıyla ezerek ocakta kaynatın. Kaynadıktan sonra süzdürün ve lor tatlısının üzerine dökerek servis yapın.

