



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

LOR PEYNİRİ TATLISI (RUMELİ)

1280 gr. lor peyniri

255 gr. toz şeker

1 avuç un

1280 gr. taze lor peyniri ufalayıp yoğurun. Hafif ateşe koyup ağaç kaşıkla karıştırın. Peynir süt gibi olunca, içine 255 gr. toz şekeri, bir avuç unla koyun, kaynayınca ve kendi yağınca bırakınca kadar karıştırın. Sakız gibi uzayınca ateşten indirin. Dibi yağlanmış, kenarlı fırın tepsisine basarak döşeyin. Baklava gibi kesip fırına sürün.Üstü kızarıncaya soğutup servisten önce üzerine pudra şekeri serpin.

[ML® Lor Tatlısı için tıklayın](#)