



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LOR PEYNİRLİ BEZE

4 adet yumurta beyazı  
150 gram tozşeker  
2 tatlı kaşığı mısır unu  
1 tatlı kaşığı elma sirkesi  
350 gram çilek (dilimlenmiş)  
HARCI İÇİN:  
400 gram lor peyniri  
1 çay bardağı pudra şekeri  
Portakal kabuğu (rendelenmiş)  
1 portakalın suyu

Lorlu harcı hazırlamak için lor, pudra şekeri, portakal kabuğu ve portakal suyunu karıştırın. Yumurta beyazlarını bir tutam tuz ekleyerek mikserle çırpın. Şekeri katıp kar gibi oluncaya kadar çırpmaya devam edin. Mısır unu ve sirkeyi ilave edin. Karışımı yağlanmış fırın kağıdıyla kaplanmış bir kalıba dökün. Kaşıkla ortasını çukurlaştırıp ısıtılmış 160 derece fırında 5 dakika pişirin. Fırının sıcaklığını 100 dereceye düşürüp 55 dakika daha pişirin. Servis yapın.