



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LORLU ÇÖREK

2 adet yumurta
120 gr. tereyağı
3 su bardağı un
4 çorba kaşığı çiğ krema
150 gr. kaymak
10 gr. yaş maya
1 çorba kaşığı şeker
Tuz
2 çorba kaşığı pudra şekeri
İÇİ İÇİN:
150 gr. tuzsuz lor peyniri
3 çorba kaşığı şeker

Malzemelerden bir yumurtanın sarısını ayırıp kalanını yoğurun. Unlanmış tezgahta açıp üçgen şeklinde kesin. Lor peynirini ve şekeri karıştırın. İç harcı üçgenlerin geniş kenarına koyup sarın. Hamurları tepsiye dizip üzerlerine yumurta sarısı sürün. 35 dakika pişirip pudra şekeri serpin.