



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LOR PASTASI

300 gram tuzsuz lor  
1 paket pötibör bisküvi  
3 çorba kaşığı kaymak  
3 çorba kaşığı bal  
1 çorba kaşığı eritilmiş tereyağı  
1 çorba kaşığı kavrulmuş dolmalık fıstık  
Üzerine:  
Ahududu reçeli

Pötibör bisküviyi robottan geçirin ve bir kaseye alın. Kaymağı ilave edip karıştırın. Bu karışımı yağlanmış kelepçeli kalıba bastırarak yayın. Bir kasede tuzsuz lor, bal, tereyağı ve dolmalık fıstığı karıştırın. Kaymaklı karışımın üzerine yayın. Kabin üzerini alüminyum folyo ile sarıp buzlukta 1-2 saat bekletin. Daha sonra buzluktan çıkardığınız tatlının üzerine ahududu reçeli dökün. Dilimleyerek servis yapın.

Not: Üzeri için istediğiniz reçeli kullanabilirsiniz.

