



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR PASTASI

750 gr. tatlı lor
2 su bardağı pudra şekeri
1 yumurta
1 paket vanilya
200 gr. yumuşak vanilya
1 su bardağı ılık süt
45 adet sade kare bisküvi

750 gr. loru bir çatal yardımıyla iyice ezin, üzerine 2 su bardağı pudra şekerini dökün, bir müddet dinlendikten sonra mikserle iyice çırpın. Macun kıvamına gelince 1 yumurta, 1 paket vanilya ve 200 gr. yumuşak margarinini ilave edip iyice çırpın. Bisküvileri eni üç boyu beş tane olarak folyo üzerine dizin. Bu işlemi bisküvileri ılık süte batırarak yapın. Arasına hazırladığınız harcı sürün. Bu işlemi üç kez tekrar edin. Folyoyu kullanarak piramit şeklini verin. Daha sonra buzlukta bekletin ve dilimleyerek servis yapın.

[ML® Lor Tatlısı için tıklayın](#)
