



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## LOR TATLISI (AKŞEHİR KONYA)

Emine Beder

3 yumurta  
1/2 kg. tuzsuz beyaz peynir veya lor peyniri  
3 çorba kaşığı tepeleme un  
1 çay bardağı erimiş margarin veya tereyağı  
alabildiğince irmik  
1 çay bardağı hindistancevizi  
1 paket kabartma tozu  
2 paket vanilya  
hindistancevizi (süslemek için)  
Şerbeti için:  
4,5 su bardağı şeker  
4 su bardağı su  
1 çorba kaşığı limon suyu

Hamur yoğuracağımız kaba, tuzsuz beyaz peyniri, yumurtaları, eritip soğuttuğumuz margarini ekleyip mincıklayarak yoğuralım. Elenmiş unu, kabartma tozunu, vanilyaları, hindistancevizini ekleyelim. Azar azar irmik ekleyerek ele yapışmayan kıvamda ve kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuralım. Hamurdan yumurta iriliğinde parçalar koparıp yuvarlak şekiller vererek hafifçe yağlanmış fırın kabına dizelim. Hamurları 190°C ısıllı fırında altları ve üstleri pembeleşene dek pişirelim. Bu arada şerbeti hazırlayalım. Tencereye şekeri ve suyu alıp 5 dk. daha kaynatalım. Limon suyunu ekleyip 1/2 dk. daha kaynatarak ateşten alalım. Tatlı.hamurları piştiğinde üzerine kaynar şerbeti gezdirelim. Tatlıyı sönmüş fırında 5 dk. daha bekleterek şerbetini iyice emmesini sağlayalım. Tatlıları servis tabağına alıp üzerlerine hindistancevizi serpelim. Şerbeti için, şekeri, suyu, limon suyunu 5 dk. kaynatıp ateşten alarak iyice soğutalım.