



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR TATLISI (BALIKESİR)

<https://www.sabah.com.tr>

250 gram tuzsuz lor peyniri

2 adet yumurta

120 gram un

150 gram irmik

1 paket kabartma tozu

1 adet limon

Şerbeti için:

1 litre su

1 kg toz şeker

2-3 damla limon suyu

Servis için:

Antep fıstığı

Dilimlenmiş kaymak

Şerbeti için su ve toz şekeri derin bir tencereye koyun. Kaynadıktan sonra limon suyunu ekleyip soğumaya bırakın. Tatlı hamuru için peyniri ufalayıp geniş bir kaba alın. Yumurta, un, irmik, kabartma tozu, 1 adet limonun kabuğu ve suyunu ekleyip yoğurarak yumuşak kıvamlı bir hamur elde edin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp avucunuzda yuvarlayın ve hafifçe üzerine bastırarak yağlanmış tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında, iyice kızarana kadar pişirin. Fırından çıkardıktan sonra sıcak tatlının üzerine soğuk şerbeti dökün. Tatlı şerbetini çektikten sonra dilimlenmiş kaymanın üzerine koyup Antep fıstığı ile süsleyerek servis yapın.

