



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOR TATLISI (İZMİR)

Sahrap Soysal

2 ay fincanı yoğurt
3 ay fincanı tozşeker
1 ay fincanı eritilip ılıtılmış bitkisel margarin (sıvı margarin de kullanabilirsiniz)
3 adet yumurta
3 ay fincanı un
3 ay fincanı irmik
1 ay fincanı lor peyniri (tuzsuz)
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
varsa 1 adet limon ya da portakalın rendelenmiş kokuğu
Şerbeti için;
3 su bardağı tozşeker
3 su bardağı su
1/2 adet limonun suyu

Oda sıcaklığında beklemiş yumurtaları derin bir kaba kırıp tozşekeri ekleyin. Mikserin yüksek devriyle 2-3 dakika kadar çırpın. Varsa rendelenmiş limon ya da portakal kabuğunu katın. Yoğurt ve yağı ilave edip mikserle 2-3 dakika daha ırpıma devam edin. Un, kabartma tozu, vanilya, irmik ve lor peynirini ekleyip ister mikserle ister kaşıkla malzemeleri iyice karıştırın.

Diğer taraftan, fırına dayanıklı cam ya da porselen (kare ya da dikdörtgen olabilir) bir kabı sıvıyağla yağlayın, (şekilli kek kalıbı da kullanabilirsiniz) Hazırladığınız hamuru kalıba aktarın. İsterseniz üzerini fındık, fıstık ya da cevizle süsleyin. 5 dakika önceden ısıtıp 180 dereceye ve alt üst konuma ayarladığımız fırında üzeri altın sarısı oluncaya kadar, en az 40 dakika pişirip çıkarın. Sıcakken üzerine 1 su bardağı soğuk su gezdirip tatlıyı soğumaya bırakın.

Şerbeti hazırlamak için; su ve tozşekeri orta boy bir tencereye koyun. Kısık ateşte, ara sıra karıştırarak kaynatın. Kaynayan şerbete limon suyunu ilave edip 5 dakika daha kaynatın ve ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Hamur tatlısı soğuyunca şerbeti ılık olarak üzerine gezdirin.

Not: Bu tatlıyı 4-5 saat sonra ya da bir gün sonra servise sunarsanız daha lezzetli olacaktır. Ayrıca tatlıyı süslemek için kremşanti, krema, hindistancevizi kullanabilirsiniz.