



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LOR TATLISI

500 gr. Lor  
1 paket kabartma tozu  
5 ad. Yumurta  
150 gr. un  
150 gr. İrmik  
250 gr. Margarin  
500 gr. Süt  
1 çorba kaşığı toz şeker  
Şurubu:  
1 kg. toz şeker  
1 kg. su  
1/2 limon

Süt, şeker ve margarin kaynatılır, spatula ile karıştırılarak un ve irmik ilave edip, pişirilir. Pişen hamur mermer üzerine konularak lor, kabartma tozu ve yumurtalar ilave edilerek yoğrulur. Pasta torbasına konularak, tepsinin içine şekil vererek sıkılır. Orta ateşteki fırında 25 dk. pişirilip, şurubu verilir.

[ML® Lor Tatlısı için tıklayın](#)

---