



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR TATLISI

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

Yarım paket kabartma tozu
250 gr lor peyniri
2 yumurta
1 su bardağı un
1 su bardağı irmik
1 çay kaşığı limon suyu
File badem
Şerbeti için:
4 su bardağı toz şeker
5 su bardağı su

Lor peynirini ufalayın. Geniş bir kapta yumurtalar, un, irmik, limon suyu ve kabartma tozunu ilave edip iyice yoğurarak yumuşak bir hamur elde edin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp elinizle yuvarlayın. Yağladığınız fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. 170 derece fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirin. Soğumaya bırakın. Şeker ve suyu kaynatıp soğuyan tatlının üzerine sıcak olarak gezdirin. Şerbetini iyice çekince üzerine file badem serpip servis yapın.

