



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR TATLISI

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

Şurup:

2 su bardağı toz şeker

2 su bardağı su

1 çay kaşığı limon suyu

Hamur:

500 g tatlı lor peyniri

1 yemek kaşığı un

1 tatlı kaşığı Dr. Oetker Hamur Kabartma Tozu

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

1 yumurta

Su ve toz şekeri tencereye alıp arada karıştırarak kaynatın. Kaynamaya başlayınca limon suyunu ekleyip ocağı kısın ve 5 dakika daha kaynatın. Ocaktan alın ve soğumaya bırakın.

Fırın tepsisini margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Tatlı lor, un, hamur kabartma tozu, şekerli vanilin ve yumurtayı derin bir kaba alın ve iyice yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alın ve elinizde yuvarlayın. Üzerlerine hafifçe bastırıp yağlanmış fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 30 - 35 dakika

Fırından çıkarıp 2 dakika bekleyin ve üzerlerine soğuk şurubu dökün. Oda sıcaklığına gelince buzdolabına alın. Arzuya göre limon kabukları ile süsleyerek soğuk servis yapın.

