



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR TATLISI

Hamur İçin:

500 gram lor peyniri

1 su bardađı irmik

1 su bardađı toz Őeker

2 adet yumurta

Yarım su bardağı sıvı yağ

1 paket vanilin (isteđe bađlı)

Őerbet İçin:

3 su bardađı su

3 su bardađı toz Őeker

Yarım limon suyu

Üzeri İçin:

İsteğe bağlı olarak dövölmüş ceviz, hindistancevizi veya Antep fıstığı

İlk olarak Őerbeti hazırlayın. Őeker ve suyu karıştırmaya bırakın. Kaynadıktan sonra limon suyunu ekleyin ve 10-15 dakika kadar kaynatmaya devam edin. Ardından ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Hamur İçin, bir kaba lor peynirini alın. Üzerine irmiği, toz Őekeri, yumurtaları, sıvı yağı ve isteğe bağlı olarak vanilini ekleyin.

Tüm malzemeleri güzelce karıştırmak. Ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurun.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp, avuç İçinde yuvarlayarak Őekil verin. İsterseniz üzerine ceviz veya hindistancevizi serpiştirebilirsiniz.

Őekil verdiğiniz hamurları yağlı kağıt serili tepsiye aralıklı bir Őekilde dizin.

Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri kızarana kadar pişirin. Piştikten sonra sıcak hamurları soğuyan Őerbete atın. Hamurlar Őerbeti çekene kadar bekletin.

Tatlılar Őerbeti çektikten sonra servis tabağına alın. Üzerine isteğe bağlı olarak ceviz veya hindistancevizi serpiştirerek servis yapabilirsiniz.

