



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR TATLISI

250 gr. lor peyniri
1 ay kaşığı karbonat
2 yumurta
1 orba kaşığı limon suyu
1 ay bardağı sıvıyağ
1 su bardağı un
1 su bardağı irmik
1 ay kaşığı limon kabuğı rendesi
Şurubu içi:
4 su bardağı şeker

Loru eziniz. Yumurta, yağ, limon kabuğı rendesi ve limon suyunda eritilmiş karbonat katıp karıştırınız. Una irmik ilave edip yumuşak bir hamur yapınız. Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp avuç içinde yuvarlayarak üstten hafif bastırınız. Yağlanmış fırın tepsisine 2 cm. ara ile diziniz. Orta hararetli fırında pembe renkte pişiriniz. Şekere 4 su bardağı su katıp orta kıvamda şurup hazırlayınız. Sıcak olarak soğuk lor tatlılarının üzerine dökünüz.