



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LOR TATLISI

### MALZEMELER:

250 gr tuzsuz lor

2 tane yumurta

1 su bardağı un

1 su bardağı irmik

1 çay kaşığı limon suyu

yarım paket kabartma tozu

Şerbeti; (Kıvamında şerbet yapın.Şerbeti tatlılar pişip soğuduktan sonra kaynar kaynar tatlıya dökün.)

4su bardağı şeker

5 su bardağı su

yarım limon suyu

### YAPILIŞI:

Hamuru yoğuracağınız kaba loru koyun ve elinizle ufalayın. Üstüne yumurtaları, unu, irmiği, limon suyunu, kabartma tozunu ilave ederek yumuşak bir hamur yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde bezeler koparıp avucunuzda yuvarlak şekil verin. Üzerinden pastırarak yassıltın. Tepsinize yağlı kağıt serip hamurları dizin.Önceden ısıtılmış fırında 180 derecede kızarana dek pişirin. Soğutup kaynar şerbeti üzerine döküp dinlendirin. Üzerini yeşil fıstıkla süsleyin. AFİYET ŞEKER OLSUN.

---