



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR PEYNİRİ TATLISI

Malzemesi:

500 gr. lor peyniri

Dörtte üç kahve fincanı tereyağı

Dörtte üç kahve fincanı toz şeker

Yarım kahve fincanı un

Yarım kahve fincanı irmik

4 adet yumurta sarısı

1 silme kahve kaşığı karbonat

Şurubu:

3 bardak toz şeker

2,5 bardak su

Hazırlanışı:

Bir tencereye dört yumurta sarısı ile üç çeyrek kahve fincanı toz şeker koyarak bunları beş dakika kadar dövün. Sonra bu şekerli yumurta sarılarına sırasıyla, bir kahve kaşığı karbonat, erimiş ve soğutulmuş tereyağı ile süzgeçten geçirilmiş lor peynirini ilave edin. Sonra hepsini bir kaç defa karıştırın, bunlara yarım kahve fincanı da irmik ile yarım kahve fincanı un katarak bir kaç defa karıştırın. Sonra elde ettiğiniz bu hamuru içi hafifçe yağlanmış bir fırın tepsinine birer parmak ara ile bir sıkma torbası veya kaşıkla iri ceviz büyüklüğünde muntazam bir şekilde yuvarlaklar sıralayın. Hamurların alt ve üstleri iyice pembe bir renk alıncaya kadar orta ısıdaki fırında aşağı yukarı 20-25 dakika arasında pişirin. Diğer taraftan bir tencereye 3 bardak toz şeker ile iki buçuk bardak su koyarak ateş üstünde karıştırarak şekeri eritin ve kaynamaya bırakın. Şurup kaynar bir hal aldıktan sonra on dakika daha kaynatın. Koyuca bir hal alan şurubu, fırındaki pişmiş ve kızarmış olan sıcak hamurların üstlerine ilave ederek tepsinin üstüne bir kapak kapatın ve tepsiyi tekrar hafif fırına sürerek, tatlı şurubu iyice çekene kadar 15-20 dakika daha şurupla pişirin. Sonra tepsiyi fırından alarak tatlıyı soğumaya bırakın ve soğuduktan sonra servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 23.09.2021