



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOR TATLISI

4-5 yemek kaşığı lor peyniri
1 kahve fincanı pudraşeker
125 gr tereyağı
2 su bardağı un
2 kahve fincanı nişasta
3 adet yumurta
1 tepeleme çay kaşığı karbonat
Şurubu;
4 su bardağı tozşeker
5 su bardağı su

Lor peynirini ezerek tel süzgeçten geçirin. Bir kabın içinde yağla pudraşekerini karıştırarak krema haline getirin. Peyniri katıp bir iki dakika karıştırdıktan sonra yumurtaları teker teker kırın; un, nişasta ve karbonatı da koyup hafif karıştırarak bir hamur yapın. Hamurdan bir kaşık alıp şekillendirerek yağlanmış ve unlanmış tepsiye sıralayın. Orta ısıllı fırında pembe renkte pişirin. Toşeker, su ve limon suyu ile suluca bir şurup hazırlayın ve sıcak olarak pişen hamurların üzerine dökün. Çok ağır ateşte şurubun bir kısmını çektin. Soğuduğu zaman servis yapın.

[ML® Lorlu Dolama için tıklayın](#)
