



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR TATLISI

Ümit Usta

1/2 kilo lor peyniri
1/2 kahve fincanı un
1 kahve fincanı toz şeker
1 kahve fincanından az tereyağı
1/2 kahve fincanı irmik
4 adet yumurta sarısı
1 kahve kaşığı karbonat
Şerbeti için;
3 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
1/2 limon suyu

İlk olarak 4 su bardağı su ile 3 su bardağı toz şekeri kıvama gelinceye kadar kaynatalım.

1/2 limon suyunu ilave edip 1-2 dakika daha kaynattıktan sonra ocaktan indirip soğumaya bırakalım.

Derince bir kaseye lor peynirini, unu, tozşekeri, erimiş margarini, irmiği, yumurta sarılarını ve kabartma tozunu koyup iyice yoğuralım.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp mekik şekli vererek, margarin yağı ile yağladığımız tepsiye dizelim.

Önceden ısıttığımız 170 derece fırında hafif renk alıncaya kadar pişirelim.

Fırından çıkardığımız kurabiyelerin üzerine soğuyan şerbeti gezdirelim.

Tatlılar şerbeti iyice çekip soğuyunca servis yapalım.