



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOR TATLISI

Necip Usta

250 gr. lor peyniri
250 gr. pudra şekeri
125 gr. tereyağı
3 adet yumurta
200 gr. un
100 gr. nişasta
2 kahve kaşığı dolusu karbonat
Şurubu:
1 kg. şeker
1+1/2 kg. su
1 limonun suyu

Şurup malzemesini hep beraber 2 kaynatın. 50 cm çapında bir tepsiyi yağlayın.

Lor peynirini bir elekten veya kalburdan geçirin. Bir mermerin veya bir tepsinin içinde pudra şekeri ile tereyağını iyice karıştırıp peyniri ilâve ediniz. 2 dakika kadar karıştırdıktan sonra yumurtaları teker teker kırıp yedirerek nişasta, un ve karbonatı ilâve ediniz. Fazla karıştırmadan yediriniz. Sonra hamuru bir yere toplayıp elinize 2 tatlı kaşığı alınız.

Kaşığın birisi ile bir kaşık hamur alıp, diğer kaşıkla kaşığın içindeki hamuru sıyırarak alınız, hamur yumurta şeklinde olmalıdır ve tepsiye kenardan başlayarak diziniz. Hepsini üçer santim ara ile dizip pişirdikten sonra hemen kaynar olarak şurubunu dökünüz.

Gayet ağır ateşte gayet hafif kaynatarak bir iki defada alt üst ederek şurubun 3/4'ünü çektirip ateşten alınız. Soğuyunca servis ediniz.