



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LOR TATLISI

2 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
2 Adet kabartma tozu
4 Su Bardağı su
1 Su Bardağı irmik
1 Su Bardağı un
2 Adet yumurta,
250 gr lor peyniri,
4 Su Bardağı bardağı şeker
1 Çay Kaşığı limon suyu

Şeker ve su ile kıvamlı bir şurup kaynatın. Lor peynirini ufalayın. Geniş bir kaptaki yumurta, un, irmik, limon suyu, sana margarin ve kabartma tozu ile iyice yoğurarak yumuşak bir hamur yapın. Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparıp yuvarlayıp üzerine yassıltın. Yağlanmış tepsiye dizin. Orta hararetle fırında hafif pembe kızartın. Soğuduktan sonra üzerine kaynar şerbeti döküp çektirin. Krem şanti ile süsleyip servis yapın.