



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LOR TATLISI

500 gr. un
250 gr. taze lor peyniri
250 gr. yoğurt
80 ml. zeytinyağı
3 adet yumurta
250 gr. toz şeker
1/2 limonun suyu Kabartma tozu
Kaymak

Karıştırma kabına, un, taze lor peyniri, yoğurt ve yumurtayı koyup karıştırın. Zeytinyağını ısıtıp tek seferde ekleyip tekrar yoğurun. Yağlı kağıt yaydığınız fırın tepsinize aralıklı olarak dizin. Önceden 200 C'de ısıttığınız fırınızdaki kızarana kadar 20 dakika kadar pişirin. 250 ml. suya toz şekeri koyup şerbeti hazırlayın. Kaynayan şerbeti ateşten almadan önce limon suyunu ekleyin. İlinmaya bırakın. Sıcak tatlınıza ılık şerbeti ekleyin, isterseniz üzerine kaymak ekleyerek de servis yapabilirsiniz.
