



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LOR TATLISI

500 ml Süt  
125 g Tereyağı  
150 g Un  
150 g İrmik  
500 g Tuzsuz Lor Peyniri  
15 g Kabartma Tozu  
300 g Pastörize Lick Yumurta

Süte tereyağı ekleyip kaynatalım. Yumurtayı telle çırpalım ve üzerine lor peynirini ilave edelim. Kabartma tozunu yumurtalı karışıma ekleyelim. Un ve irmiği harmanlayıp üzerine sütümüzü dökelim. Ocakta pişirdikten sonra mikserde soğutalım. Lorlu karışımımızı da katalım. Sıkma torbasıyla, küçük bezeler şeklinde fırın tepsisine sıkalım ve 150 derecede pişirelim ve servis edelim.