



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## LOR TOPLARI

200 gram tatlı lor  
1.5 su bardağı pudra şekeri  
1 adet yumurta  
Yarım su bardağı yoğurt  
1.5 su bardağı margarin (tereyağ)  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
4 su bardağı un

Yumurta, yoğurt, eritilip ılıtılmış tereyağı, vanilya, kabartma tozu ve un ile yumuşak bir hamur yapın. Ayrı bir kapta lor ile 1 su bardağı pudra şekerini iyice ezin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp bastırarak açın, ortasına 1 tatlı kaşığı şekerli lordan koyun. Hamuru bohça gibi kapatın, parmak uçlarınızla kapattığınız kısmın iyice yapışmasını sağlayın ve fazlaca bastırmadan avucunuzda yuvarlayın. Kapattığınız kısım alta gelecek şekilde tepsiye dizin. 175 derecede 15-20 dk kadar pişirin. Fırından çıkıp biraz ılıyınca kalan 1 çay bardağı pudra şekerini üzerlerine serpin.