



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LORLU BEZELİ PASTALAR

100 g tereyağı, küp doğranmış  
200 g un  
225 g limonlu lor  
4 büyük yumurta akı  
110 g şeker

Fırını 200 ° C'ye ısıtın.

Tereyağını unun içine ekleyin ve yeterince soğuk su ekleyin, biraz yoğurun buzdolabına kaldırın.

30 dakika soğuduktan sonra unlu bir yüzeyde açın ve yuvarlak tatlı tabağı ile 6 daireyi kesin.

Hamurunu 6 tart kalıbının dibine ve duvarlarına yapıştırarak üsleri bir çatalla ufak delikler açılır.

Hamuru kuru fasulyeler ile doldurun ve 10 dakika pişirin. Fasulyeleri çıkarın, kalıplarından çıkarın 8 dakika daha pişirin.

Hamur kaselerini limonlu lor ile doldurun.

Yumurta aklarını sert olana kadar çırpın, ardından yavaşça şeker ekleyin ve karışım kalınlaşıp ve parlak hale gelinceye kadar devam edin.

Büyük bir yıldız uçlu sıkma poşetini doldurup turta üstüne döndürerek sıkın.

10 dakika ya da altın kahverengiye kadar pişirmek için fırına dönün. Soğuk servis yapın.

