



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LORLU ÇÖREK

2 yumurta
1 su bardağı şeker
2 su bardağı un
Yarım su bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
İçerik için
200 gram tatlı lor
4 çorba kaşığı şeker
1 çay kaşığı tarçın
3 çorba kaşığı kıyılmış fındık

Yumurta, şeker, yoğurt ve unu bir kabın içinde yumuşak bir hamur oluncaya dek yoğurun. Üzerine kabartma tozunu da ekleyip hemen karıştırın. Ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp avuç içinde açın. İçine şeker ve tarçınla tatlandırıdığınız tatlı lor peynirinden 1 çorba kaşığı kadar koyun ve poğaçaya yapar gibi kapatın. Üzerine kıyılmış fındıkları serpin. 200 derecedeki fırında 30 dakika pişirin. Çıkınca üzerine istenirse pudra şekeri serpebilirsiniz.