



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LORLU İFTAR TOPU

Yarım paket tereyağı  
1 çay bardağı pudra şekeri  
2 adet yumurta  
2 çorba kaşığı yoğurt  
1 çorba kaşığı irmik  
1 paket vanilya  
1 paket kabartma tozu  
1 tutam tuz  
Alabildiği kadar un  
İç için;  
1 su bardağı tuzsuz lor peyniri  
1 çay bardağı toz şeker  
1 adet limon kabuğu rendesi  
Şerbeti İçin;  
3,5 su bardağı toz şeker  
3,5 su bardağı su  
Yarım limon suyu

# İlk işlem olarak şerbet hazırlanır; su, şeker kaynatılır, limon suyu eklenir, 5-6 dakika daha kaynatılır.  
# Yoğurma kabına yumuşak tereyağı, yumurta, pudra şekeri ve yoğurt konur, bir çatal yardımıyla iyice karıştırılır.  
# Üzerine irmik, vanilya, tuz, unla karıştırılmış kabartma tozu ve ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur.  
# Hamur 10 - 15 dakika dinlenmeye bırakılır. Bu arada iç malzemesi karıştırılır.  
# Dinlenen hamur 30 eşit parçaya ayrılır. Her parça unlu zeminde parmak uçlarıyla çay tabağında biraz küçük açılır.  
# Hamurun ortasına yeteri kadar lorlu iç bırakılır, kenarlardan yukarı doğru birleştirilerek top şekli verilir.  
# Hazırlanan toplar yağlanmış fırın tepsinde dizilir, önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir.  
# Fırından çıktıktan 2 dakika sonra üzerine soğuk şerbet gezdirilir.

Not: Bu tatlıda iç olarak; kaymak, muhallebi gibi malzemeler de kullanılabilir.

[ML® Lorlu İftar Topu için tıklayın](#)[ML® Lorlu Dolama için tıklayın](#)

[ML® Lorlu İftar Topu \(görsel\)](#)

