



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LORLU KIZATRMA ÇÖREK

1 su bardağı lor
3 adet yumurta
1 çorba kaşığı pudra şeker,
1 küçük paket labne peyniri
1 paket kabartma tozu
1 tatlı kaşığı rendelenmiş portakal kabuğu
1 çay kaşığı tuz
Un
Kızartma yağı
Üzeri için:
Pudra şekeri

Lor, yumurtalar ve labne peyniri yoğurma çanağına konur. El blenderiyle hiç pürüz kalmayacak şekilde çekilir. Üzerine portakal kabuğu rendesi, pudra şekeri, tuz, kabartma tozu ve yumuşak bir kıvamda hamur olana kadar un eklenir. Sonra hamurdan ceviz kadar parçalar alınır ve yuvarlanır. Tavaya derin yağ konur. Hamur topları kabarma payı bırakarak atılır. Altın rengi alana kadar kızartılır. Kağıt havluya çıkarılır. Servis tabağına akatarılır, üzerine pudra şekeri serpilir.