



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LORLU ŞEKERPARE

- 100 Gr Sana Hamurışı
- 1 Dilim limon
- 2 Su Bardağı un
- 3 Su Bardağı ŞERBETİ İÇİN SU
- 200 gr tuzsuz lor peyniri
- 3 Adet yumurta
- 1 Adet Limon rendesi
- 1 Paket kabartma tozu
- 1 Su Bardağı irmik
- 3 Çorba Kaşığı pudra şekeri
- 3 Su Bardağı şerbeti için şeker

Karıştırma kabına yumurtaları kırın. Üzerine tereyağı, süzgeçten geçirilmiş lor, irmik, kabartma tozu, pudra şekeri, limon kabuğu rendesi ve 1 su b. unu sırasıyla ekleyerek karıştırın. Kıvamı sıvı olursa biraz daha un ekleyerek kıvamını ayarlayabilirsiniz. Hazırladığınız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak yuvarlayın. Az yağlanmış fırın tepsisine dizerek üzerine yumurta sarısı sürün. Önceden ısıtılmış 170 derecede pişirin. Bu arada şerbetini kaynatarak hazırlayın. İlk sıcaklığı çıkınca şerbetini vererek üzerine aynı boyda bir tepsi kapatarak şerbetini çekmesini sağlayın. Dilerseniz toz yeşil fıstık ile süsleyerek servis yapın.