



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

LORLU TATLI BÖREK (GİRİT)

16 adet hazır baklava yufkası

Arasına sürmek için:

150 gr. eritilmiş tereyağı

Harcı için:

Yarım kg. tatlı lor

Yarım su bardağı toz şeker

2 çorba kaşığı tarçın

Şerbeti için:

2 su bardağı toz şeker

2 su bardağı su

1 yemek kaşığı limon suyu

Üzeri için:

Toz tarçın

Öncelikle harcını hazırlamak için; tatlı lor, toz tarçın ve şekeri bir kasede karıştırıp kenara alıyoruz. Aynı bir yerde iki adet baklava yufkasını, arasına tereyağı sürerek üst üste yerleştiriyoruz. Daha sonra ortadan ikiye katlıyoruz. Yufkanın dar olan kısımlarına harcı pay edip, önce iki yanda kalan kenarları hafif içe doğru katlıyoruz, daha sonra sigara böreği gibi sarıyoruz. Yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine diziyoruz ve önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kızarana kadar pişiriyoruz. Şerbet için şeker ve suyu kaynatıyoruz. Ocaktan almaya yakın limon suyu ekleyip ılımasını bekliyoruz. Sıcak tatlının üzerine ılık şerbeti gezdiriyoruz ve tarçınla süsleyerek servis ediyoruz.
