



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'in Mtevazı Lezzetler© Mutluluklar Diler

LOR TATLISI



250 gr. tuzsuz lor
2 adet yumurta
Yarım paket tereyağı (125 gr.)
1 ay bardağı pudra şekeri
1 su bardağı mısır nişastası
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Şerbeti için;
3,5 su bardağı toz şeker
3,5 su bardağı su
1 orba kaşığı limon suyu

- # İlk işlem olarak şerbet hazırlanır. Su ve toz şeker kaynatılır, koyulaşmaya başlayınca limon suyu eklenir, 5 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır.
- # Yoğurma kabına oda ısısında yumuşamış tereyağı, yumurta, lor, pudra şekeri konur. Parmak uçlarıyla iyice karıştırılır.
- # Üzerine elenmiş un, nişasta ve kabartma tozu eklenir. Pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğrulur.
- # Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, oval şekil verilir, yağlanmış fırın tepsisine aralıklı dizilir.
- # Üzerlerine çatalla bastırarak şekil verilir. 185 derece önceden kızdırılmış fırına sürülür, altın rengi alana kadar pişirilir.
- # Tatlı fırından çıkarılır, 3 dakika sonra soğuk şerbet gezdirilir. Şerbeti çekip soğuyunca servise sunulur.

Not: Hamura eklenen nişasta pişme sırasında pembe renkte kızarmasını sağlar.