



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)  
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

## 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  
İçi İçin;  
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 tepsisine 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.