



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

## LORİN



200 Gr. lor peyniri  
1 Adet yumurta sarısı  
3 Çorba kaşığı şeker  
2 Çorba kaşığı un  
1 Çorba kaşığı nişasta  
1 Portakal kabuğu rendesi  
Hamuru İçin;  
1 Adet yumurta akı  
1,5 Çay bardağı süt  
2 Çorba kaşığı toz şeker  
1,5 Su bardağı un  
1 Çay kaşığı kabartma tozu  
1,5 Çay kaşığı tuz  
Kızartmak için sıvıyağ  
Pudra şekeri

- # Lor peyniri, yumurta sarısı, nişasta, 2 çorba kaşığı un, 3 çorba kaşığı toz şeker ve portakal kabuğu rendesi bir kab içinde iyice karıştırılır.
- # Karışım cıvık olduğu için tatlı kaşığı yardımıyla, düz bir tabağa parça parça konur.
- # Peynirli toplar, serleşmesi için buzdolabında en az 1 saat tutulur.
- # Toplar buzluktayken, dış hamuru hazırlanır. Çukur bir kaba yumurta akı, süt, toz şeker, un, kabartma tozu ve tuz konur, çırpıcıyla şeker eriyene kadar iyice karıştırılır.
- # Dış kaplama hamuru da en az yarım saat dinlendirilir.
- # Peynirli toplar buzluktan çıkartılır, katı kıvam kazandığı için avuç ortasında daha düzgün top haline getirilebilir.
- # Toplar hamura bulanır, kızgın yağa aralıklı atılır.
- # Kabarıp, kızarıncaya tersi de kızartılır, fazla yağın almak için lorinler kağıt havluya çıkarılır.
- # İliyinca üzerine pudra şekeri serpilip, servise sunulur.

**Not:** Lorin, kabartma tozu yerine yarım kibrit kutusu kadar yaş maya ile de hazırlanabilir. Ancak kabartma tozu ile daha yumuşak olur.