

Lor Tatli Si

Malzemeler

250 gr tuzsuz lor

250 gr kaymak

125 gr tereyagi

2 adet yumurta

1 paket vanilya

Aldigi kadar un

Serbeti icin;

3 1/2 bardak seker

3 1/2 bardak su

Yapilisi

Hamuru icin; 2 yumurta kirilir, 250 gr tuzsuz lor peyniri, 125 gr tereyagi ve 1 paket vanilya aldigi kadar unla birlikte toparlanana kadar yogrulur. Serbeti icin; 3 bucek bardak seker, 3 bucek bardak su ile kaynatilir. Firin tepsisi yaglanir. Hamurlar ceviz buyuklugunde yuvarlanip yaglanmis tepsiye dizilir. Onceden ortalama 180 derecede isitilmis firinda pembelesene kadar pisirilir. Pisen hamurlarin uzerine ilik serbet dokulur. Yumusayan hamurlar ikiye kesilir ve aralarina kaymak yerlestirilir. Lor Tatlisi servise hazirdir.