

Lor Tatlisi

Malzemeler

500 gr tuzsuz lor peyniri
1 su bardagi toz seker
4 yumurta
1 cay bardagi irmik
2 corba kasigi oda sicakliginda margarin
1 su bardagi pirinc unu
1 paket kabartma tozu.
1 paket vanilya sekeri
1 limon kabugu rendesi
aldigi kadar un (yaklasik 2 su bardagi kadar)
Serbet:
4 su bardagi toz seker
4,5 su bardagi su
yarim limon suyu

Yapilisi

Yumurtalari ve toz sekeri bir karistirma kabina koyalim ve mikser ile guzelce cirpalim. Yumurtalar kabarip seker de erimeye baslayinca diger malzemeleri sira ile koyalim.(Margarin, irmik, vanilya sekeri, pirinc unu, limon kabugu rendesi, En son kabartma tozu ve un) Un ayari konusunda net bir olcu yazamiyorum hamur elle yuvarlanabilecek kivamda olmalı ama kesinlikle sert olmamalı.Hamurumuz hazirlaninca sikma tornasina yerlestirelim ve belli araliklarla pisirme kagidi serdigimiz tepsimize sikalim. (Ben basit bir pasta siringasi kullandim ve oldukca zorlandim) Eger ikisi de yoksa elimizi islatarak yuvarlak sekil verelim.180c de pisirelim.Tatlimiza baslamadan once serbetimizi pisirelim. 4 su bardagi toz sekere, 4,5 su bardagi su ekleyelim ve ocagimiza koyalim karistiralim. Serbet kaynamaya baslayinca yarim limon sikalim ve yaklasik 20 dakika kaynatalim ocaktan alalim ve ilimaya birakalim.Firindan cikarttigimiz tatlilarimizi yaklasik 5 dakika kadar bekletelim ve tencerenizdeki ilik serbetin icine birakalim, hirpalamadan biraz karistirip bekletelim. Kevgir yardimi ile tatlilarimizi cikartip tepsimize yerlestirelim.Pisen tatlilarimizi bu islemden gecirelim ve kalan serbetimizi tatli tepsimizin uzerine orantili bir sekilde dokelim.