

Lor Tatlisi

Malzemeler

1 Kg tatli Lor
Yarim Su Bardagl Sut
3 Adet Yumurta
Yarim Su Bardagl Seker
1 Su Bardagi Un
1 Tatli Kasigi Kabartma Tozu
Serbeti Icin
3 Su Bardagi Seker
3 Su Bardagi Su
3-5 Damla Limon Suyu

Yapilisi

Yarim bardak sutle lor peyniriNI catal yardimiyla ezelim. Yarim su bardagi seker, 3 adet yumurta, 1 su bardagi un ve 1 tatli kasigi kabartma tozu ekleyip yoguralim. Ayri bir tencerede seker ve su ile serbeti hazirlayalim. Serbet kaynayinca limon suyunu ekleyelim. Lorlu karisimdan ceviz buyuklugunde parcalar kopartip yuvarlayalim ve yagli kagit serdigimiz firin tepsisine dizelim. 5 dakika onceden isitilmis 190 derecelik firinda yaklasik 35 dakika uzerleri kizarincaya kadar pisirelim. Tatli ve serbet ilikken serbette tatlilar biraz bekletelim. Servis tabagina alinip hindistan ceviziyle susleyip servis yapalim
AFIYET OLSUN.