

Lor Tatlisi

Malzemeler

250 gr tuzsuz lor
1 su bardagi sut
3 yemek kasigi un
2 yemek kasigi irmik
5 adet yumurta
1 adet limon
2 yemek kasigi margarin
Antep fistigi
Serbeti icin;
5 bardak seker
4 bardak su
Limon suyu

Yapilisi

1 su bardagi sut; 2 yemek kasigi margarin eklenerek kaynatilir. Kaynayan sute 2 yemek kasigi irmik ve 3 yemek kasigi un katilir ve devamlı karistirilarak hamur kivamina gelene kadar pisirilir. Pisen hamur oda sicakliginda sogutulur.

Serbeti icin; 5 abrdak seker, 4 bardak suyla 1-2 tasim kaynatilir ve biraz limon suyu damlatilip ocaktan alinir. Soguyan hamura; 250 gram tuzsuz lor ve 1 limon kabugu rendesi eklenir. Hamur mikserle karistirilirken 5 adet yumurta tek tek kirilir. Tatli hamuru; ucu kesilen bir posete doldurulur ve firin tepsisine ceviz buyuklugunde sikilir. Hamurlarin uzerine 1'er tane antep fistigi yerlestirilir. Hamurlar ortalama 180 derecedeki firinda nar gibi kizarana kadar pisirilir. Firindan cikartilan sicak hamurlarin uzerine sicak serbet dokulur. Antep fistigi serpilir.

Lor Tatlisi servise hazirdir.