LOR TATLISI



250 gr. tuzsuz lor
2 adet yumurta
Yarım paket tereyağı (125 gr.)
1 çay bardağı pudra şekeri
1 su bardağı mısır nişastası
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
Şerbeti İçin;
3,5 su bardağı toz şeker
3,5 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu

İlk işlem olarak şerbet hazırlanır. Su ve toz şeker kaynatılır, koyulaşmaya başlayınca limon suyu eklenir, 5 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır.
Yoğurma kabına oda ısısında yumuşamış tereyağı, yumurta, lor, pudra şekeri konur. Parmak uçlarıyla iyice karıştırılır.
Üzerine elenmiş un, nişasta ve kabartma tozu eklenir. Pürüzsüz bir hamur elde edene kadar yoğrulur.
Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, oval şekil verilir, yağlanmış fırın tepsisine aralıklı dizilir.
Üzerlerine çatalla bastırarak şekil verilir. 185 derece önceden kızdırılmış fırına sürülür, altın rengi alana kadar pişirilir.
Tatlı fırından çıkarılır, 3 dakika sonra soğuk şerbet gezdirilir. Şerbeti çekip soğuyunca servise sunulur.

Not: Hamura eklenen nişasta pişme sırasında pembe renkte kızarmasını sağlar.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1264 | Adı: Lor Tatlısı | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 13:23