Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

LORLU İFTAR TOPU



Yarım paket tereyağı
1 çay bardağı pudra şekeri
2 adet yumurta
2 çorba kaşığı yoğurt
1 çorba kaşığı irmik
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 tutam tuz
Alabildiği kadar un
İçi İçin;
1 su bardağı tuzsuz lor peyniri
1 çay bardağı toz şeker
1 adet limon kabuğu rendesi
Şerbeti İçin;
3,5 su bardağı toz şeker
3,5 su bardağı su
Yarım limon suyu

İlk işlem olarak şerbet hazırlanır; su, şeker kaynatılır, limon suyu eklenir, 5-6 dakika daha kaynatılır.
Yoğurma kabına yumuşak tereyağı, yumurta, pudra şekeri ve yoğurt konur, bir çatal yardımıyla iyice karıştırılır.
Üzerine irmik, vailya, tuz, unla karıştırılmış kabartma tozu ve ele yapışmayan kıvam alana kadar un eklenerek yoğrulur.
Hamur 10 - 15 dakika dinlenmeye bırakılır. Bu arada iç malzemesi karıştırılır.
Dinlenen hamur 30 eşit parçaya ayrılır. Her parça unlu zeminde parmak uçlarıyla çay tabağında biraz küçük açılır.
Hamurun ortasına yeteri kadar lorlu iç bırakılır, kenarlardan yukarı doğru birleştirerek top şekli verilir.
Hazırlanan toplar yağlanmış fırın tepsisine dizilir, önceden ısıtılmış 180 derece fırında pembeleşene kadar pişirilir.
Fırından çıktıktan 2 dakika sonra üzerine soğuk şerbet gezdirilir.

Not: Bu tatlıda iç olarak; kaymak, muhallebi gibi malzemeler de kullanılabilir.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 55 | Adı: Lorlu İftar Topu | İndirme tarihi: 19.03.2024 - 07:32