



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

LORİN



200 Gr. lor peyniri
1 Adet yumurta sarısı
3  orba kaşığı  eker
2  orba kaşığı un
1  orba kaşığı nişasta
1 Portakal kabuđu rendesi
Hamuru İçin;
1 Adet yumurta akı
1,5 çay bardađı süt
2  orba kaşığı toz  eker
1,5 Su bardađı un
1  ay kaşığı kabartma tozu
1,5 çay kaşığı tuz
Kızartmak için sıvıyağ
Pudra  ekeri

- # Lor peyniri, yumurta sarısı, nişasta, 2 çorba kaşığı un, 3 çorba kaşığı toz  eker ve portakal kabuğu rendesi bir kab içinde iyice karıştırılır.
- # Karışım cıvık olduğu için tatlı kaşığı yardımıyla, düz bir tabağa parça parça konur.
- # Peynirli toplar, serle mesi için buzdolabında en az 1 saat tutulur.
- # Toplar buzluktayken, dış hamuru hazırlanır. Çukur bir kaba yumurta akı, süt, toz  eker, un, kabartma tozu ve tuz konur, çırpıcıyla  eker eriyene kadar iyice karıştırılır.
- # Dış kaplama hamuru da en az yarım saat dinlendirilir.
- # Peynirli toplar buzluktan çıkarılır, katı kıvam kazandığı için avuç ortasında daha düzgün top haline getirilebilir.
- # Toplar hamura bulanır, kızgın yağa aralıklı atılır.
- # Kabarıp, kızarınca tersi de kızartılır, fazla yağını almak için lorinler kağıt havluya çıkarılır.
- # İlyınca  zerine pudra  ekeri serpilip, servise sunulur.

Not: Lorin, kabartma tozu yerine yarım kibrit kutusu kadar ya  maya ile de hazırlanabilir. Ancak kabartma tozu ile daha yumuşak olur.