

İncirli Lor Tatlısı

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Aydin usulu incirli lor tatlısı taze loru kuru incir ve balla birleştirerek fırında hafifçe kızartarak sade bir tatlı kurar.

Malzemeler

- 300 gr Taze lor
- 8 adet Kuru incir
- 3 yemek kaşığı Bal
- 0.5 su bardağı Ceviz
- 1 adet Yumurta

Yapılışı

- İncirleri sıcak suda 8 dakika yumuşatıp küçük doğrayın.
- Lor, bal, yumurta ve inciri karıştırıp kabınayın.
- Tatlıyı 180 derecede 16-18 dakika, kenarları kızarıncaya kadar pişirin.

PÜF NOKTASI

İncirleri sıcak suda 8 dakika bekletmek dolguyu şeker eklemeyden yumuşatır.

SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine ceviz serperek 11 servis edin.

Alerjenler

Kuruyemiş

Süt

Yumurta