

İzmir Sakızlı Lor Tatlısı

Toplam 25 dk

Hazırlama 10 dk · Pişirme 15 dk

4 kişilik

Kolay

~192 kcal

Açılış 2/10

İzmir sakızlı lor tatlısı, lor peyniri ve damla sakızlına hafifçe pişirerek serin, sütlü ve reçinems kokulu bir kaşık tatlıdır.

Malzemeler

- 300 gr Lor peyniri
- 1 su bardağı Süt
- 0.5 su bardağı Toz şeker
- 1 çimdik Damla sakızlı
- 0.5 çay kaşığı Limon kabuğu rendesi

Yapılışı

1. Süt ve şekeri 15 dakika damla sakızlı ile karıştırın.
2. Lor peynirini katılaşmaya bırakarak pişirin.
3. Kaselelere paylaşarak servis edin.

PÜF NOKTASI

Damla sakızlı kullanmak dengeyi korur.

SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine limon kabuğu serpip soğuk servis edin.

Alerjenler

Süt