

# İncirli Lor Tatlısı

Toplam 30 dk

Hazırlama 12 dk · Pişirme 18 dk

4 kişilik

Kolay

~214 kcal

Açılış 2/10

Aydınusulu 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.
- Loru bal ve yumurtayla pürüzsüz karıştırın.
- Doğranmış inciri lorlu harca katlayın.
- Karışımı kabın kenarları ince kalsın.
- Tatlıyı 180°C fırında 17 dakika kenarları kızarana kadar pişirin.

### PÜF NOKTASI

İncirleri sıcak suda 8 dakika bekletmek dolguyu şeker eklemeyen yumuşatır.

### SERVİS ÖNERİSİ

Üzerine ceviz serperek servis edin.

## Alerjenler

Kuruyemiş

Süt

Yumurta