

# Túrós Lepeny

Toplam 80 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 30 dk

10 kişilik

Orta

~236 kcal

Açılış 12/10

Túrós lepeny, ince bir hamur taban üstünde hafif ekşimsi lorlu karışımın yanına tipik Macar tepsi tatlılarının en sevilen örneklerindedir.

## Malzemeler

- 220 gr Un
- 350 gr Lor peyniri
- 2 adet Yumurta
- 120 gr Toz şeker
- 1 yemek kaşığı irmik
- 1 çay kaşığı Limon kabuğu rendesi

## Yapılışı

1. Taban hamurunu yoğurup yağlı tepsiye ince yayın.
2. Lor, yumurta, şeker ve limon kabuğunu pürüzsüz iç olana kadar karıştırın.
3. Lorlu içi taban üstüne eşit yayın kenarlar boş kalmasın diye.
4. Tatlıyı 180°C fırında 30 dakika üstü beneklenene kadar pişirin.
5. Tepside 25 dakika dinlendirip kare dilimleyin.

### PÜF NOKTASI

Lor karışımına çok az irmik eklemek kesildiğinde suyunu bırakmasını sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kare dilimler halinde 11 servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta