BALLI PEYNİRLİ BÖREK

Limonu yıkayın ve kabuğunu ince bir şekilde rendeleyin daha sonra limonu sıkın. El mikseri kullanarak peyniri (oda sıcaklığında) bir kapta karıştırın ve şeker, limon kabuğu, 2 çay kaşığı tarçın, likör ve yumurtaları ekleyin. Daha sonra un ekleyin. Yağı fritözde 175°C'de ısıtın. 2 kaşık kullanarak hamurdan toplar yapın ve her topu sıcak yağ içine koyun. Bir seferde 2-3 benyeyi (lokma) 3-4 dakika kızartın. 2-3 dakika sonra, gerekirse (temiz) bir kaşık ile çevirin. Peynir benyelerini, biraz kağıt havlu üzerinde süzün. Balı ve limon suyunu bir tencerede sürekli karıştırarak ısıtın. Benyeleri bala batırın ve 4 tabağa paylaştırın. Kalan bir çay kaşığı tarçını üzerine serpin. Bir kaşık dondurma ile çok iyi gider.

© lezzetler.com tarif no:62506 • adı:Ballı Peynirli Börek • gönderen:Yemek Tarifleri • indirme tarihi:23.04.2024 - 17:15