



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

PEYNİR TATLISI

Malzemeler:

1/2 kg beyaz peynir,
150 gr tereyağı,
2 yumurtanın sarısı,
3,5 su bardağı un,
1 çay kaşığı karbonat,
1/2 kg tozşeker,
yarım limonun suyu,
3 bardak su.

Yapılışı:

Beyaz peynir dilimlenir ve tuzunun çıkması için 2 saat kadar sıcak suyun içinde bırakılır. Bu sürenin sonunda sudan çıkarılır ve bastırılarak ince delikli tel süzgeçten geçirilir. Büyük bir porselen kâseye konan peynir püresinin üstüne yumurta sarıları ve tereyağı katılır, iyice karıştırılarak macun kıvamına getirilir. Sonra üstüne karbonatla karıştırılmış un dökülür ve tahta kaşıkla karıştırılmaya devam edilir. Hamur iyice karıştırıldıktan sonra karışımdan ıslak ellerle yumurta iriliğinde parçalar alınır, avucun ortasında yuvarlanarak küçük top biçimine getirilir. Sonra iki avucun arasında bastırılarak yassılaştırılır. Yassılaştırılan hamurlar yağ bulanmış fırın tepsisine düzenli bir biçimde yerleştirilir. Sonra tepsi orta ısıdaki fırına sürülür ve içindekiler pişinceye kadar yani 40-45 dakika kadar orada tutulur. Tepsiyi fırından çıkarmadan 20 dakika önce tencereye 3 bardak sıcak su ve şeker konur, orta ateşte karıştırılarak eritilir. Şeker eriyince içine limon suyu dökülür ve karıştırıldıktan sonra 15 dakika kadar kaynatılır. Şurup orta koyuluğa gelince, fırından çıkarılan tatlının üstüne dolaştırılarak dökülür. Tepsinin üstü kapatılır ve bir kenarda soğumaya bırakılır (İsteğe göre şurup döküldükten sonra tepsi gene ateşin üstüne oturtulup 5 dakika daha pişirilebilir.) Tatlı soğuyunca tabaklara boşaltılır ve üstüne dövülmüş antepfıstığı veya kaymak koyduktan sonra servisi yapılır. Sade olarak da servis yapılabilir.