



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR TATLISI

250 gr. tuzsuz beyaz peynir
1 ay kaşığı karbonat
2 yumurta
1 orba kaşığı limon suyu
1 3/4 su bardağı un
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 ay kaşığı limon kabuğı rendesi
Şurubu için :
4 su bardağı şeker

Peyniri rendeleyiniz. Yumurta, yağ, limon kabuğı rendesi ve limon suyunda eritilmiş karbonat katıp karıştırınız. Un ilave edip yumuşak bir hamur yapınız. Ceviz büyüklüğünde parçalar alıp avuç içinde yuvarlayarak üstten hafif bastırınız. Yağlanmış fırın tepsisine 2 cm. ara ile diziniz. Orta hararetli fırında pembe renkte pişiriniz. Şekere 4 su bardağı su katıp orta kıvamda şurup hazırlayınız. Sıcak olarak soğuk peynir tatlılarının üzerine dökünüz.

Not: Peynir tuzlu ise dilimlenerek akşamdan bol su içinde bekletilip tuzunun çıkması sağlanır.
