PEYNİR TATLISI

MALZEMESİ
250 gr. tuzsuz beyaz peynir
3 yumurta
2 su bardağı un
1 fincan sıvıyağ
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı limon suyu
4 su bardağı tozşeker
5 su bardağı su

YAPILIŞI
Peyniri rendeleyip, içine yumurta, yağ, limon kabuğu rendesi, limon suyu ve unu koyarak yumuşak bir hamur yapınız. Sonra elinizle şekil verip yağlanmış tepsiye dizip, orta ısılı fırında hafif pembe renkte kızarıncaya kadar pişiriniz. Şeker ve sudan kıvamlı bir şurup hazırlayıp, hamurlar soğuyunca sıcak şurubu döküp tatlıyı soğuyuncaya kadar bekletiniz. Servis tabağına alıp servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:46836 • adı:PEYNİR TATLISI • gönderen:dumrul • indirme tarihi:29.03.2024 - 00:54