PEYNİR TATLISI

Türk Kadınının Tatlı Kitabı
Türkiye Şeker Fabrikaları Genel Müdürlüğü 1966

600 g Lor peyniri
100 g Sana (5 çorba kaşığı)
160 g Un (3.1/4 fincan)
2 adet Yumurta sarısı
1 kahve kasığı Karbonat
800 g Şeker (3.1/4 bardak)
750 g Su (3 bardak)
1 tatlı kaşığı Limon suyu

Sıcak bir odaya bırakılarak yumuşatılmış, 100 g Sanayı (5 çorba kaşığı) bir tencereye koyarak bunu elle iyice mıncıklayınız.
Bu yağa 1 kahve kaşığı karbonat, 2 adet yumurta sarısı ilâve ederek, tekrar birbiriyle hâllolunoaya kadar karıştırınız. Sonra da bunlara havanda dövülmüş 600 g lor peyniri koyarak yoğurunuz.
Müteakiben bunlara, 160 g un (3.1/4 fincan) ilâve ederek tekrar yoğurduktan sonra, hazırladığınız hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar kopartarak, bunları iki avuç arasında yuvarlayınız. Yuvarlaklaştırdığınız bu hamurların üstlerini hafifçe bastırmak suretiyle yassıltınız ve fırın tepsisine bir parmak ara ile diziniz.
Sonra tatlı tepsisini, orta ısıdaki fırına sürerek 45 dakika kadar pişmeye bırakınız.
Fırındaki tatlı tepsisinin inmesine 25 dakika kala, içinde 800 g şeker (3.1/4 bardak), 3 bardak su (750 g) ile 1 tatlı kaşığı limon suyu bulunan bir tencereyi, orta ısıdaki ateşe oturtarak, karıştırmak suretiyle şekeri su içinde eritiniz ve şeker eridikten sonra da, 13 - 15 dakika daha kaynatarak, orta koyulukta bir şurup yapınız. Fırından çıkarttığınız sıcak tatlının üzerine şurubu dökünüz. Üzerine bir tepsi koyarak soğumaya bırakınız, soğumasını müteakip servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:59086 • adı:Peynir Tatlısı • gönderen:reyon • indirme tarihi:08.05.2024 - 20:08