



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## EVDE KEMALPAŞA

2 su bardağı un  
3 çorba kaşığı margarin  
150 gr lor peyniri  
1 çay kaşığı karbonat  
2 adet yumurta  
Şerbeti için:  
2 su bardağı su  
2 su bardağı toz şeker  
1 çorba kaşığı limon suyu

Un, margarin, peynir, karbonat ve yumurtaları yoğurun ve yarım saat dinlendirin. Hamurdan iri birer kiraz büyüklüğünde parçalar koparıp yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında 20-25 dakika kadar pişirin. Şerbeti için su, şeker ve limon suyunu 5 dakika kaynatın. İçine tatlıları da atıp, 5 dakika daha kaynatın. Tatlılar parlak bir görünüm aldığı anda tencereden çıkarın.