



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV YAPIMI KEMALPAŐA

400 gram tuzsuz peynir
2 adet yumurta
1 su bardağı irmik
1 su bardağı un
1 ay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Őerbeti için:
3 su bardağı őeker
5 su bardağı su
Yarım limon

Taze peyniri rendeleyin, yoğurma kabının içine alın. Yumurta, tuz ve irmiğı de katıp karıştırın. Unu ve kabartma tozunu da ilave edip yumuőak bir hamur elde edin. Hamurdan küçük ceviz bklğnde parçalar koparıp yuvarlak őekil verin. Yağlanmış tepsiye dizin. 200 derecelik ısıtılmış fırında kızarana kadar piőirin. Diğeri tarafta su ve őekeri bir tencereye alın kaynamaya bırakın. Soğuyan tatlıları ve limonu őerbete ilave edin. Ara sıra karıştırarak yüksek ateőte tatlılar yumuőayana kadar kaynatın. Yumuőayan tatlıları kevgirle ayrı bir kaba alıp soğuduktan sonra servis edin.