



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR TATLISI

250 gr. tuzsuz taze beyazpeynir
2 ay bardağı un
1 ay bardağı pirinçunu
eyrek paket margarin
3-4 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
Şurubu için:
750 gr. tozşeker
4 su bardağı su
eyrek limon

Peyniri suda 1-2 saat bekletip, iyice tuzunu alınız.
Sıkarak susuz olarak bir kâseye koyunuz.
İçerisine yumuşak haldeki yağı, yumurtaları, unu, pirinçununu, kabartma tozu koyup, bir hamur yapınız.
Hamurdan bir yumurta büyüklüğünde parçalar alıp, biraz yassıltıp, yağlanmış tepsiye diziniz.
Orta ısıllı fırında hafif pembe renkte pişiriniz.
Bu arada şurup malzemesini kaynatarak kıvamlı bir şurup hazırlayınız.
Şurubu sıcak olarak üzerine döküp, ateş üzerinde 7-8 dakika kaynatıp şurubu ektiriniz.
Soğutup, servis yapınız.