PEYNİR TATLISI

Tuğrul Şavkar

160 gr. beyazpeynir
150 gr. un
2 paket kabartma tozu
2 adet yumurta
Şurubu için:
300 ml. su
300 gr. tozşeker

Beyazpeyniri çukurca bir kaba rendeleyin. Şurubun malzemesini bir tencerede 2 dakika kaynatın. Ateşten alıp, soğumaya bırakın. Fırınınızı 180°C'ye getirip ısıtın. Fırın tepsisini yağlayın.
Unu eleyip, ortasını havuz biçiminde açın. Peyniri, kabartma tozunu ve yumurtaları ortasına koyarak yoğurun. Hazırladığınız hamuru bir sıkma torbasına doldurup yuvarlak bisküviler biçiminde, yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak sıkın.
Tepsiyi sıcak fırına sürün. Hamur kabarıp üzeri kahverengileşinceye kadar, en az 20 dakika pişirin.
Tatlıyı fırından çıkarıp, hemen üzerine soğuk şurubu gezdirin. Kendi tepsisinde tamamen soğuyuncaya kadar bekleterek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:75489 • adı:Peynir Tatlısı • gönderen:tadıgüzel • indirme tarihi:29.03.2024 - 12:19