



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAZIR KEMALPAŞA TATLISI

25 adet hazır kemalpaşa tatlısı

2,5 bardak şeker

2,5 bardak su

1 çay kaşığı limon suyu

Üzerine koymak için 500 gram kaymak

Uygun büyüklükte bir tencereye 2,5 bardak suyu koyalım. Şekeri tenceredeki suyun içine dökelim ve kaynatalım. Kaynadıktan sonra limon suyunu ilave ederek tekrar 1-2 defa karıştıralım. Kemalpaşa tatlılarını kaydattığımız şurubun içine atalım. 15-20 dakika kadar tencereyi ateşte kaynatalım. Tatlılar şurubu çektiklerinde kaşıkla teker teker alarak bir tepsinin içine dizelim. Soğuduktan sonra üzerlerine kaymak koyarak süsleyelim.
