MUSTAFA KEMALPAŞA TATLISI (BURSA)

Bursa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

Günlük tuzsuz taze koyun peyniri
Un
İrmik
Yumurta
Kabartma tozu.

Taze tuzsuz peynir parçalanarak ezilir, içine yumurtalar kırılarak yoğrulur daha sonra içine diğer malzemeler katılarak hamur haline getirilir Hazırlanan tatlı hamuru ceviz büyüklüğünde parçalara ayrılarak tepsilere dizilir 200-250 derece sıcaklıkta pişirilir.Fırından çıkarılan tatlılar 3 gün süre ile tazeliğini korumaktadır.Tatlıyı yemeğe hazırlamak için bir litre suya isteğe göre yarım kilo veya bir kilo şeker katılarak kaynar suya tatlılar atılır suyunu çekinceye kadar kaynatılır, servis kaymak, tahin, pekmez veya dondurma ile yapılmaktadır.

Not: Peynir üretiminin yaygın olduğu Mustafakemalpaşa ilçesinde taze peynir kullanılarak yapılan tatlının adına şenlik düzenlenmektedir.

© lezzetler.com tarif no:31503 • adı:Mustafa Kemalpaşa Tatlısı (Bursa) • gönderen:Saadet • indirme tarihi:17.04.2024 - 09:52