



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR TATLISI

MALZEMESİ

250 gr. tuzsuz beyaz peynir

3 yumurta

2 su bardağı un

1 fincan sıvıyağ

1 çay kaşığı karbonat

1 çay kaşığı limon suyu

4 su bardağı tozşeker

5 su bardağı su

YAPILIŞI

Peyniri rendeleyip, içine yumurta, yağ, limon kabuğu rendesi, limon suyu ve unu koyarak yumuşak bir hamur yapınız. Sonra elinizle şekil verip yağlanmış tepsiye dizip, orta ısı fırında hafif pembe renkte kızarıncaya kadar pişiriniz. Şeker ve sudan kıvamlı bir şurup hazırlayıp, hamurlar soğuyunca sıcak şurubu döküp tatlıyı soğuyuncaya kadar bekletiniz. Servis tabağına alıp servis yapınız.