



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR TATLISI (ŞANLIURFA)

Şanlıurfa Büyükşehir Belediyesi

3 bardak toz şeker
6 baş Urfa tuzsuz peyniri
1,5 bardak su
1 adet yumurta
1 su bardağı sadeyağ
½ limon suyu
1 çay kaşığı karbonat
Yeterince un

Şerbetini için, şeker derince bir kaba konulup üzerine su ilave edilerek bir-iki taşım kaynatılır. Limon suyu konulup üç dakika sonra ateşten alınır.

Peynirler geniş bir kaba konularak ezildikten sonra içine yumurta kırılıp, bir çay kaşığı karbonat, alabildiğince un ilave edilir. Kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur küçük ceviz büyüklüğünde yumaklar yapılır. Yumaklara elde şekil verilerek ortası parmak yardımıyla delinip kızgın yağa atılır. Pembeleşinceye kadar kızartıldıktan sonra şeker balına atılarak servis yapılır.

