



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SELANİK USULÜ PEYNİR TATLISI

Kullanılacak malzeme:

1/2 kilo beyaz peynir,
125 gram pirinç unu,
1 çorba kaşığı karbonat,
10 yumurta,
yeteri kadar zeytinyağı,
2+1/2 litre su,
1 kilo şeker,
1 limonun suyu.

Yapımı:

Beyaz peynir dilim dilim kesilir ve tuzunun çıkması için iki saat kadar sıcak suyun içinde bırakılır. Bu sürenin sonunda sudan çıkarılır, ezilerek ince delikli tel süzgeçten geçirilir ve büyükçe bir porselen kâseye konur. Ezilmiş peynir tahta bir kaşıkla hafif hafif karıştırılırken karbonatla karıştırılmış olan pirinç unu bir elekten elenerek azar azar katılır. Unla peynirin karıştırılması sona erince buna teker teker kırılarak yedirilen yumurtalar katılır.

Yumurtaların tamamı da katılıp karıştırıldıktan sonra, zeytinyağına bulanmış iki el arasına alınan yumurta iriliğindeki hamur parçaları iki avuç arasında hafifçe yuvarlanır ve iki avuç arasında bastırılarak yassılaştırılır. Yassılaştırılan hamurlar zeytinyağına bulanmış bir tepsiye düzenli bir biçimde yerleştirilir. Sonra tepsi orta ısı bir fırına sürülür.

Tepsi fırında 40 - 50 dakika tutulduktan sonra hamur nar gibi kızarıp pişince fırından çıkarılır.

Tepsi fırından çıkarılır çıkarılmaz, hamurların üstüne gezdirilerek 2 bardak kadar sıcak su dökülür. Tepsi kuvvetli bir ateşe oturtulur ve önceden hazırlanmış şerbeti de (şerbeti şöyle hazırlamak gerekir: 2 1/2 litre suyla şeker karıştırılır içine limon suyu katıldıktan sonra kaynatılan şurup koyu bir kıvama gelinceye kadar ateşte tutulur) döküldükten sonra kaynamaya bırakılır. Tatlıların her bir yanları beşer dakika kaynatıldıktan sonra tepsi ateşten indirilir ve soğumaya bırakılır.

Tatlı soğuyunca tabaklara boşaltılır ve genellikle kaymaklı olarak servis yapılır.

[ML® Sütü Selanik Tatlısı için tıklayın](#)