BEYAZ PEYNİR TATLISI

500 gr. yağsız beyaz peynir
1 su bardağı un
1 çay bardağı pirinç unu
4 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
1 kahve fincanı tozşeker
1 çorba kaşığı margarin
Şerbeti için:
2.5 su bardağı tozşeker
2 su bardağı su
Yarım limonun suyu

Peyniri bir gece önceden suya koyun. 2-3 kez suyunu değiştirip, bekletin. Tuzunu iyice çıkarın. Şerbet için, tozşeker ve suyu kısık ateşte 15 dakika kaynatın. Tencereyi ocaktan alıp, limon suyunu ilave edin. Ardından şerbeti soğumaya bırakın. Diğer yandan yumurtaları tozşekerle çırpın. Un, pirinç unu ve kabartma tozu ilave edip, tahta bir kaşıkla hepsini karıştırın. Peyniri ufalayıp, malzemeye ekleyin. 26 cm. çapında bir tepsiyi margarinle yağlayın. Ardından, hamuru tepsiye yayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzeri hafif pembeleşene kadar pişirin. Fırından aldığınız tatlının üzerine soğuk şerbeti gezdirin. Antepfıstığı ile süsledikten sonra, servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:67332 • adı:Beyaz Peynir Tatlısı • gönderen:kadircan • indirme tarihi:03.05.2024 - 03:14