



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## BEYAZ PEYNİR TATLISI

İlkay Öztürk

- 4 Adet Yumurta
- 2 Su Bardağı Tuzsuz Beyaz Peynir
- 1 Su Bardağı Un
- 1 Çay Bardağı Pirinç unu
- 1 Çay Bardağı Toz Şeker
- 1 Paket Kabartma Tozu
- 2.5 Su Bardağı Toz Şeker
- 2.5 Su Bardağı Su

Tatlının şerbetinin soğuk dökülmesi gerekiyor, bu nedenle önce şerbeti hazırlayalım. Suyu ve toz şekeri bir tencerede 10-15 dakika kaynatalım. Şerbet soğurken bir kaptaki yumurtaları çırpalım. Toz şekeri de katıp köpürene kadar biraz daha çırpalım. Unu, pirinç ununu ve kabartma tozunu ekleyip karıştıralım. Son olarak da ufaladığımız peyniri katalım. Yağlanmış tepsiye hamur karışımını dökelim. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında pişirelim. Üzeri pembeleşince fırından çıkaralım ve hemen artık soğumuş şerbeti dökelim. Hamur şerbeti çektiğinde dilimleyerek servis yapalım. Üzerini fıstık veya fındıkla süsleyebiliriz.