



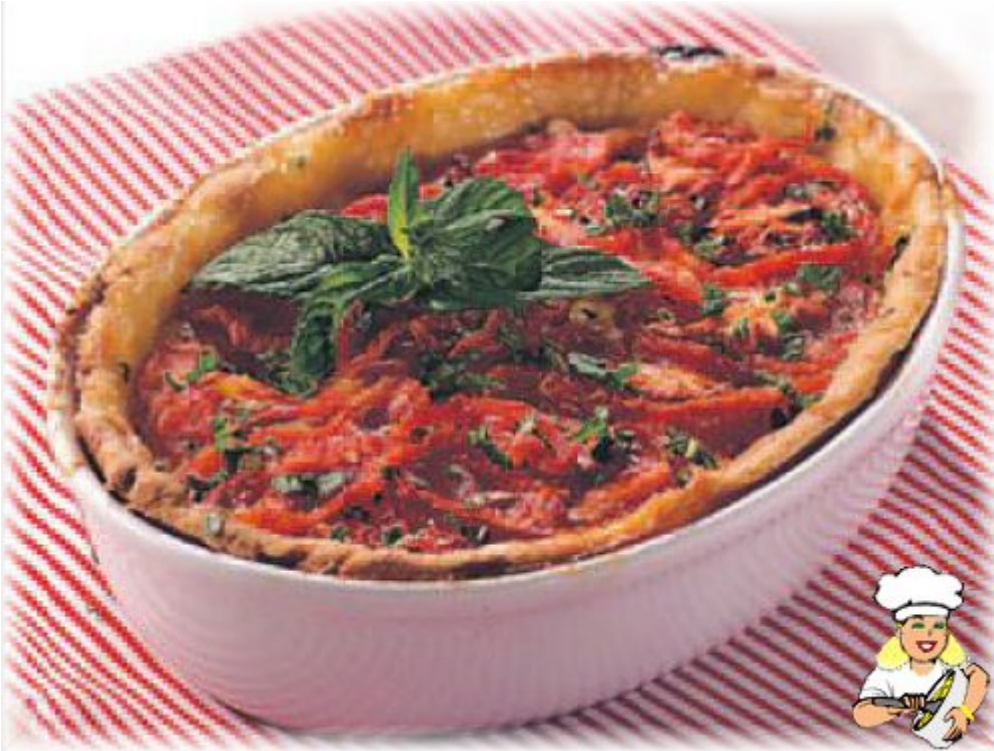
Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DOMATESLİ PEYNİR TATLISI

3 adet orta boy domates
250 gr. tuzsuz taze lor peyniri
1 su bardağı toz şeker
3 adet yumurtanın akı
Tuz
1 çorba kaşığı sıvı yağ
Hamuru için:
1 su bardağı un
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı oda sıcaklığında tereyağı
Tuz

Un, yumurta, tereyağı ve tuzu yoğurun. Merdaneyle açıp yağlanmış fırın kabının kenarlarını da kaplayacak şekilde içine yerleştirin. Lor peynirini ezin. Toz şekerden iki çorba kaşığı ayırıp kalanını lora ekleyin. Yumurta aklarını bir tutam tuzla kar gibi olana kadar çırpın, lor peynirine katın, hamurun üzerine dökün. Üzerine halka halka doğranmış domatesleri dizin. Sıvı yağ ve ayırdığınız toz şekeri domateslerin üzerine serpin. 190 derece fırında pişirin.



Fotoğraf "tekşen" tarafından gönderildi. 13.09.2015