



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EV USULÜ KEMALPAŞA TATLISI

40 Gr Sana Hamurışı
2 Adet yumurta
2 Su Bardağı şerbet için toz şeker
2 Su Bardağı un
2 Su Bardağı ŞERBET İÇİN SU
1 Çorba Kaşığı şerbet için limon suyu
1 Çay Kaşığı karbonat
150 gr lor peynir

UN, MARGARİN, LOR PEYNİRİ, KARBONATI VE YUMURTALARI BİR KABA ALIP İYİCE YOĞURUN.KULAK MEMESİ KIVAMINA GELEN HAMURU YARIM SAAT DİNLENDİRDİKTEN SONRA TEPŞİYE YAĞLI BİR KAĞIT SERİN. HAMURDAN CEVİZ BÜYÜKLÜĞÜNDE PARÇALAR ALIP TEPŞİYE DİZİN. 175 C DEKİ FIRINDA 20 DK PİŞİRİN.SONRA ŞERBET İÇİN SU, TOZ ŞEKER VE LİMON SUYUNU BİR KABA ALIP 5 DK KAYNATIN. SONRA İÇİNE KEMAL PAŞA TATLILARINI DA ALIP 15 DK DAHA KAYNATIN. PARLAK BİR GÖRÜNÜMÜ ALINCA TATLIMIZ HAZIR DEMEKTİR. BİR KABA ALIP KAYMAKLA SÜSLEYİN.