



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

EV YAPIMI KEMALPAŞA

400 gram tuzsuz peynir
2 adet yumurta
1 su bardağı irmik
1 su bardağı un
1 çay kaşığı tuz
1 paket kabartma tozu
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
5 su bardağı su
Yarım limon

Taze peyniri rendeleyin, yoğurma kabının içine alın. Yumurta, tuz ve irmiği de katıp karıştırın. Unu ve kabartma tozunu da ilave edip yumuşak bir hamur elde edin. Hamurdan küçük ceviz büyüklüğünde parçalar koparıp yuvarlak şekil verin. Yağlanmış tepsiye dizin. 200 derecelik ısıtılmış fırında kızarana kadar pişirin. Diğer tarafta su ve şekeri bir tencereye alın kaynamaya bırakın. Soğuyan tatlıları ve limonu şerbete ilave edin. Ara sıra karıştırarak yüksek ateşte tatlılar yumuşayana kadar kaynatın. Yumuşayan tatlıları kevgirle ayrı bir kaba alıp soğuduktan sonra servis edin.