



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAYRABOLU TATLISI (TEKİRDAĞ)

<https://www.milliyet.com.tr>

400 gram tuzsuz beyaz peynir
2 adet yumurta
2 adet yumurta sarısı
2 su bardağı un
2 su bardağı irmik
1 çay kaşığı karbonat
3 su bardağı toz şeker
4 su bardağı su
1/2 adet limon suyu
10 yemek kaşığı kaymak
10 yemek kaşığı tahin
1/2 su bardağı ceviz içi (iri parçalanmış)

Peyniri bir kaba alın ve elinizle iyice ufalayın, dilerseniz robottan da çekebilirsiniz.

Ufaladığınız peynire 2 adet yumurtayı ve 2 adet yumurta sarısını ekleyip güzelce karıştırın.

Ardından diğer malzemeleri de ekleyip güzelce yoğurun ve kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin.

Hazırladığınız hamurdan mandalınadan biraz büyük olacak şekilde parçalar kopartın ve elinizle yuvarladıktan sonra yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine dizin.

Önceden ısıttığınız 180 derece fırında üstleri kızarana dek yaklaşık 40 dakika pişirin.

Kurabiyeleriniz piştikten sonra fırından alın ve soğumaya bırakın.

Şerbeti için şekeri ve suyu bir tencereye alıp, şeker eriyene dek karıştırın. Şerbet kaynamaya başladıktan sonra içine limon suyunu ekleyin ve soğumuş olan kurabiyeleri şerbetin için atın.

Bu şekilde tatlılarla beraber yaklaşık 10 dakika daha kaynatın ve altını kapatıp, şerbeti çekmeleri için bir kenara alın.

Şerbet tamamen soğuduktan sonra tatlınızı şerbetten alın, servis tabağına yerleştirin, üstlerini kaymak, tahin ve kırık cevizle süsleyip servis edin.

Not: Hayrabolu tatlısı Rumeli göçmenlerinin Trakya mutfağına kazandırdığı bir lezzettir. Tuzsuz taze peynirle yapılan ve tahinin sos olarak kullanıldığı bu özel tatlı Kemalpaşa tatlısına benziyor ancak birçok farkı bulunuyor.



