



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAYRABOLU TATLISI (TEKİRDAĞ)

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

250 gr. tuzsuz peynir
1 adet yumurta
1 büyük çay bardağı irmik
1 büyük çay bardağına yakın un
1 paket kabartma tozu
Bir çimdik tuz
Şerbeti için:
1.5 su bardağı şeker
2.5 su bardağı su

Peyniri ufalıyoruz. Yumurta, irmik, tuz, kabartma tozu ve unu ekliyoruz. Yoğurup yumuşak ele yapışan kıvamda hamur elde ediyoruz. Ceviz büyüklüğünde koparıp fırın tepsisine diziyoruz. 190- 200 derecede 10-15 dakika tamamen kızarana kadar pişiriyoruz.

