



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAYRABOLU TATLISI (TEKİRDAĞ)

Tekirdağ Valiliği

1 kg tuzsuz peynir
8 yumurta
250 gr un
250 gr irmik
2 çay kaşığı karbonat.

Peynir kıyma makinesinde makine yoksa elle yumuşatılır.İçine 8 yumurtanın 2 sinin akı ayrılarak hepsi kırılır. Unla irmik beraberce, Karbonatla birlikte yoğrulur.Karışım kulak memesi yumuşaklığında olunca, hazırlanan altı yağlanmış tepside orta ısıda 45 dakika pişirilir.Piştikten sonra 1250 gr su, 1 kg toz şekerle yapılan şerbet kaynamaya başladığı zaman tatlılar kepçe ile içersine atılır. 20-25 dakika bastırmak sureti ile kaynatılan tatlılar tabağa konarak servis yapılır.

Not: Hayrabolu'da 1970'li yılların başından itibaren üretilmeye başlanmıştır.

