



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAZIR KEMALPAŞA TATLISI

1 paket kemalpaşa tatlısı
3 su bardağı toz şeker
3 su bardağı sıcak su
Yarım limon suyu

Şerbet için derin tencereye şekeri ve suyu koyun. sürekli karıştırarak şeker eriyene kadar pişmeye bırakın. Kaynamaya başladıktan sonra kısık ateşte küçük ocağa alın ve 10 dakika daha ara ara kaynatarak şerbeti pişirin. Ardından limon suyunu sıkın ve karıştırın. Şerbetimiz hazır kısık ateşte orta ocağa alın tencerenizi ve Kemalpaşa tatlılarınızı şerbetin içine atın. Bir süzgeçle tatlılarınızı zedelemekten sürekli karıştırarak tatlıların şerbeti çekmesini sağlayın. Şerbetin içinde çok tutulan tatlı dağılır. Uygun zamanda çıkarıp çıkarmadığınızı anlamak için tatlıyı çıkarıp ortasını kesin ve yumuşaksa ocağın altını kapatın. Yayvan bir tepsi alın süzgeçle dikkatlice tatlıları tepsiye yayın. Tepsinin zemininde bulunması için 1-2 kepçe şerbet dökün ve tatlıyı soğumaya bırakın. Servis sırasında dondurmaya kaymakla ya da toz fıstıkla servis edebilirsiniz.