



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KADI GÖBEĞİ

Milli Eğitim Bakanlığı

750 gram tuzsuz beyaz peynir
7 yumurta (5'i sarısı-2'si tam kullanılacak)
1,5 paket kabartma tozu
1 çay bardağı irmik
125 gr tereyağı
Aldığı kadar un
Şerbet için:
3,5 su bardağı şeker
4,5 su bardağı su

Peynir rendelenir ve suyu süzülür.
Yumurtalar peynire ilave edilip karıştırılır.
Tereyağı ilave edilir.
İrmik, kabartma tozu ilave edilip karıştırılır.
Un ilavesiyle kulak memesinden az yumuşak hamur yoğrulur.
Yoğrulan hamur 15 - 20 dakika dinlendirilir.
Ceviz büyüklüğünde yuvarlak şekil verilerek yağlanmış tepsiye dizilir.
180 derecede kızarana kadar pişirilir.
Şeker ve su tencereye konulur ve kaynatılır.
Kaynayan şerbete kürdanla delinmiş tatlılar atılır.
Harlı ateşte iyice kaynamaya başlayınca kısık ateşe alınır.
Tencerenin kapağı kapatılarak kısık ateşte kaynatılır.
Şerbet koyulaşıp tatlılar şerbeti çekince ateşten alınır.
Soğuk olarak servis edilir.

