



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## KEMAL PAŞA TATLISI (BURSA)

Şerbet için:

2 su bardağı tozşeker

2 su bardağı su

2 tatlı kaşığı limon suyu

Hamur için:

Yaklaşık 2 su bardağı un

Yarım tatlı kaşığı karbonat

2 yumurta

5 yemek kaşığı margarin

5 kibrit kutusu büyüklüğünde tuzsuz taze beyaz peynir Süslemek için:

Hindistancevizi rendesi

- 1 Şerbeti hazırlamak için; su ve şekeri tencereye alıp kaynatın. Limon suyunu ekleyip 1-2 taşım daha kaynatın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.
- 2 Peyniri rendeleyin. 2 kaşık unu daha sonra kullanmak üzere ayırın, kalan unu elekten geçirerek geniş bir tepsiye alın. Ortasını açıp yumurta ve karbonat ekleyin. Oda sıcaklığında yumuşatılmış 4 yemek kaşığı margarin ve peyniri ekleyip 3-4 dakika yoğurun.
- 3 Hamuru 18 parçaya bölüp ayırdığınız una hafifçe bulayarak elinizde yuvarlayın. Hamur toplarını yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında pembeleşinceye kadar 20-25 dakika pişirin.
- 4 Pişen hamurları ılık şerbete atıp yumuşayınca kadar yaklaşık 15 dakika kaynatın. Kevgirle alıp servis tabağına dizin. Soğuyunca hindistancevizi rendesi ile süsleyip servis yapın.

[ML® Kemal Paşa Tatlısı için tıklayın](#)



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 24.08.2015