



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEMALPAŞA TATLISI

60 gr margarin
2 yumurta
150 gr tuzsuz lor peyniri
180 gr un
yarım tatlı kaşığı karbonat
2 su bardağı toz şeker
2 subardağı su
1 kaşık limon suyu

Unu hamur yoğurma kabına eleyin. 2 kaşık unu ayrı bir kaseye ayırın. Unun ortasını havuz gibi açıp yumurtalar, oda ısısında yumuşatılmış margarini ve lor peynirini ekleyin. Yumuşak bir hamur elde edinceye kadar yoğurun. Elde ettiğiniz undan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın. Her parçayı elinize un serpererek yuvarlayıp yassılaştırın.

Hamurları yağlanmış fırın tepsisine dizin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 20 dakika pişirin. Şeker ve suyu sos tenceresinde şeker iyice eriyip sos ağırlaşmaya kadar kaynatın. Limon suyunu ekleyip bir taşım daha kaynatın. Ocaktan alın, ılınmaya bırakın.

Tatlı hamuru pişince fırından alıp ılık şerbetin içine alın. Orta ateşte 5 dakika kaynatın. Ocaktan alıp şurubun içinde yumuşamaya bırakın. İyice yumuşadıktan sonra delikli bir kepçeyle tatlıyı içinden alıp servis tabaklarına paylaşın. Üzerlerine hindistancevizi serpiştirin. Frenk üzümü ve nane yapraklarıyla süsleyin. Soğuk servis yapın.

