



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEMALPAŞA TATLISI

Şerbet için:

2 su bardağı toz şeker

2 su bardağı su

2 tatlı kaşığı limon suyu

Hamur için:

2 su bardağı un

Yarım tatlı kaşığı karbonat

2 yumurta

5 yemek kaşığı tereyağı

250 gram tuzsuz taze beyaz peynir

Süslemek için:

Hindistancevizi

Su ve şekeri tencereye alıp kaynatarak şerbetini hazırlayın.

Limon suyunu da ilave ettikten sonra 1-2 taşım daha kaynatın. Ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Peyniri rendeleyin.

Unun 2 kaşık kadarını ayırıp gerisini eleyerek geniş bir tepsiye alın.

Ortasını havuz şeklinde açıp yumurta ve karbonat ekleyin.

Tereyağını oda sıcaklığında yumuşatıp 4 kaşık kadarını peynirle birlikte una ekleyin.

3-4 dakika yoğurduktan sonra ceviz büyüklüğünde parçalara ayırıp yuvarlayın.

Tatlıların dışını ayırdığınız 2 kaşık una bulayın ve ardından yağladığınız fırın tepsisine dizin.

Fırını önceden 180 dereceye ayarlayıp ısıtın. Tepsiyi fırına verip 20-25 dakika kadar pişirin.

Pişen hamurları ılık şerbete atıp yumuşayana kadar 15 dakika civarında kaynatın.

Kevgirle alıp servis tabağına dizin.

Üzerine hindistancevizi serpin.

