



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEMAL PAŞA TATLISI

2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
2 tatlı kaşığı limon suyu
Hamur için:
Yaklaşık 2 su bardağı un
yarım tatlı kaşığı karbonat
2 adet yumurta
5 yemek kaşığı margarin

Sekeri ve unu tencereye koyarak 2-3 dakika kaynatın. Limon suyunu ekleyip 1-2 tasım daha kaynatıp ocagi kapatın. Unu geniş bir tepsiye eleyin. 2 yemek kaşığı un ayırıp kalan unun ortasını açarak yumurtayı kirin ve karbonat ekleyin. Oda sıcaklığında yumuşatılmış 4 yemek kaşığı margarinı koyarak peyniri rendeleyin. 3-4 dakika yoğurup yumuşak bir hamur hazırlayın. Fırın tepsisini 1 yemek kaşığı yağ ile yağlayın. Hamuru 18 parçaya bölün. Her parçayı ayrılan undan kullanarak elinizde yuvarlayın ve yaptığınız hamur toparını aralıklarla tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış orta ısıli fırında, pembeleşene kadar yaklaşık 20 dakika pişirin. Fırından çıkan hamurları ilik serbete atıp yumuşayınca kadar yaklaşık 15 dakika kaynatın. Kevgirle serbetten alıp soğuyunca üzerlerini hindistancevizi ile süsleyip servis yapın.

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

