



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KEMALPAŞA TATLISI

250 gr tuzsuz peynir
11 yemek kaşığı irmik
4 yemek kaşığı un
2 adet yumurta
Yarı paket kabartma tozu
Şerbeti için:
3 çorba kaşığı su
3 su bardağından 2 parmak eksik şeker
3 damla limon

Peyniriniz biraz tuzluysa yani eğer mozzarella kullanıyorsanız yarım saat kadar ılık suda bekletip tuzunu çıkarın. Zaten tuz miktarı çok düşük bir peynir mozzarella. Sonra peyniri robottan geçirin. Bir kaptaki peynir, irmik, un, kabartma tozu ve çırpılmış yumurtaları bir kaşık yardımıyla karıştırın. Elinizle küçük ceviz büyüklüğünde parçalar koparın, yuvarlaklar yapın. Eğer yuvarlak yaparken hamur elinize yapıştırsa elinizi nemlendirin. Önceden ısıtılmış fırında 180C de üstleri kızarana kadar pişirin. Bu tarifte yaklaşık 16 adet tatlı çıkıyor. Tatlıları soğuması için bir kenara alın. Şerbeti için su ve şekeri bir tencerede kaynatın. Kaynadıktan sonra limon suyunu ekleyin biraz daha kaynatın. Soğumuş kemalpaşa tatlılarınızı içine atın. Şerbeti çekene kadar tatlıları iki tarafını da çevirerek kaynatın. Ben 10 dk kadar kaynattım. Daha sonra tatlıyı şerbetiyle birlikte derin bir kaba alın. Tatlıların şerbeti iyice çekmesi için soğumaya bırakın.