



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEMALPAŞA TATLISI

1 adet yumurta
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı un
1 su bardağı irmik
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
1 tatlı kaşığı limon suyu

Tatlınızın ilk olarak şerbetini hazırlayın.

Su ve şekeri tencerede kaynatın. Limon suyunu ekleyip 1-2 taşım daha kaynatın.

Ocaktan alıp soğumaya bırakın. Yumurta, sıvı yağ ve yoğurdu bir kasede çırpın.

Üzerine irmik, vanilya ve kabartma tozunu da ekleyin.

Daha sonra da unu yavaş yavaş ilave ederek yoğurun. Ele yapışmayan kıvamda bir hamur elde edeceksiniz.

Hamurunuzdan ceviz büyüklüğüne parçalar alın ve fırın tepsisine dizin.

Önceden 180 derecede ısıtılmış fırında yaklaşık 25 dakika kadar pişirin. Tatlınızı fırından çıkarınca soğuk şerbetini üzerine gezdirin.

