



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEMALPAŞA TATLISI

Emine Beder

Yarım kg. tuzsuz peynir
Süt keşiği veya lor
3 adet yumurta
3 çorba kaşığı un
1 paket tereyağı veya margarin
Alabildiğince irmik
Hindistancevizi
Şerbeti için:
4,5 su bardağı şeker
4 su bardağı su
1/4 limon suyu
1 paket kabartma tozu

Tatlımızı taze peynir ile yapacaksak peyniri temiz bir tülbende koyarak suyunu iyice süzelim. Veya bunun yerine tussuz lor peyniri kullanalım. Hamur yoğuracağımız kaba peyniri, yumurtaları, unu, erimiş tereyağını alalım. Kabartma tozunu ve irmiği azar azar ilave edelim. Yumuşak bir hamur elde edene dek irmik katalım (çörek veya poğaça hamurundan daha yumuşak olmalı).

Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparalım. Yağlanmış fırın tepsisine yuvarlak şekiller vererek dizelim. 3-4 dakika önceden ısıtılmış fırında tatlımızı pişirelim.

Altı üstü pembeleştiğinde fırından çıkartalım.

Kaynamakta olan şerbetimizi tatlılar fırından çıkar çıkmaz üzerine dökelim.

Tepsinin ağzını kapatarak tatlıların şerbetini iyice emmesini sağlayalım. Daha sonra servis tabağına çıkaralım. Üzerine bolca hindistancevizi serpelim.

Not: Peynir yerine süt keşiği kullanacaksanız, 1 buçuk kg. sütü ocağa koyun. İçine yarım limon suyu sıkın ve sütü kaynatın. Taşmaması için tencerenin içine çay kaşığı atın ve uzun süre kaynatmaya devam edin. Süt keşiğini temiz bir tülbende koyup, sıkarak iyice süzdükten sonra bu tatlıda kullanabilirsiniz.



