



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEMALPAŞA TATLISI

Mazda Lezzete Götüren Marka
Mehmet Yaşin

2 adet yumurta
300 gr tuzsuz beyaz peynir
8 yemek kaşığı un
8 yemek kaşığı irmik
1 paket kabartma tozu
Şerbeti için:
3 su bardağı su
3 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı limon suyu

Tatlının şerbeti için su ve toz şekeri tencereye alın. Toz şeker tamamen eriyene kadar karıştırdığınız şerbet karışımını kısık ateşte 10 dakika kaynatın. Tuzsuz beyaz peyniri hamur yoğurma kabına rendeleyin. Yumurtaları ekleyip karışım krema görünümünde olana kadar elinizle karıştırın. İrmik, elenmiş un ve kabartma tozunu ekleyip yoğurun. Yumuşak kıvamda olan yağsız hamuru cevizden biraz daha küçük olacak şekilde parçalara ayırın. Yuvarladığınız hamurları içini yağlı kağıtla kapladığınız fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında üzerleri kızarana kadar yaklaşık 30 dakika pişirin. Fırından çıkarıp soğutun. Kaynayan şerbete ekleyin. 10 dakika sonra karıştırıp bir süre daha pişirmeye devam edin. Servis tabağına alıp üzerine kalan şerbeti gezdirerek dökün. Soğuduktan sonra servis yapın.

