



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## KOLAY PEYNİR TATLISI

### MALZEMESİ

250 gr. beyaz peynir  
125 gr. un  
60 gr. pirinç unu  
5 bütün yumurta  
1 kilo şeker  
1,5 kilo su  
yarım limonun suyu

### YAPILIŞI

Üç saat önce ılık bir suda ıslatılan beyaz peynir bir bezle iyice sıkılır. İnce bir kalburdan çukur bir kaba geçiriniz. Karbonat ve yumurta ilâve ederek telle 4-5 dakika karıştırınız. Buna un ve pirinç unu katınız. Kevgirle karıştırarak yediriniz. İki komposto kaşığı ile kaşıktan kaşığa geçirmek suretiyle küçük yumurta şekli veriniz. Margarinle yağlanmış tepsiye diziniz. 15-20 dakika orta hararetli fırında pişiriniz. Fırından çıkardıktan sonra şurubu sıcak olarak üstüne dökünüz. Hafif ateşte alt-üst ederek 6-7 dakika kaynatınız. Şurubu çektikten sonra tabağa alınız ve servis yapınız.