



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MOZZARELLA TATLISI

250 gr mozzarella peyniri  
Yarım ay bardağı gül suyu  
1 ay bardağı irmik  
1 kutu krema kaymak  
1 yemek kaşığı tereyağı  
Süslemek için:  
2 yemek kaşığı ince çekilmiş antepfıstığı  
Şerbeti için:  
1 su bardağı su  
1 su bardağı şeker

Yarım ay bardağı gül suyu ile yarım çay bardağı şerbeti karıştırıp bir yana bırakın. Bir tenecereye peyniri koyup hafif ateşte erimeye geldiğı zaman tereyağı şerbet gül suyu karışımını ekler karıştırmaya devam eder iyice kıvamını alana kadar sonra irmiğı ekleriz. Yavaş yavaş karıştırarak tam bir hamur kıvamı alana kadar ateşten alınır soğutulur. Tezgahta oklava yardımıyla büyük bir daire açılır ikiye bölünüp her yarının üstüne krema kaymak yayılır. Rulo yapılıp küçük parçalara kesilir tabağı dizilip üzerine şerbet ve antepfıstığı dökülür. Servise hazır.

