



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAPANAŞI TATLISI (ROMANYA)

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 yumurta
1 yemek kaşığı bal
250 gram peynir (inek peyniri)
1 tatlı kaşığı irmik
150 gram un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Üzeri için:
Ekşi Krema
Vişne
Böğürtlen
Yaban mersin

Derin bir kap içerisine şeker, kabartma tozu ve peyniri alıp karıştırın. Üzerine yumurta, vanilya, un ve irmiği ekleyin. Tüm malzemeleri mikserle karıştırın. Hamur çok yapışkan olursa, üzerine un ilave edebilirsiniz. Hamur ele yapışmayacak kıvama geldiğinde streç ile örtün ve buzdolabında 20 dakika bekletin. Dinlenmiş hamuru alın ve küçük parçalar kopartın. Parçaları elinizle yuvarlayarak şekil verin ve ortasına parmağınızla bastırarak çukur açın. Hamurları hazırladıktan sonra tavaya yağ ekleyin ve kızdırın. Hamurların iki tarafını da yağda kızartın. Tatlının üzerine koymak için küçük hamur topları hazırlayın ve kızartın. Kızarttığınız hamurları büyük servis tabağına alın ve üzerine ekşi krema dökün. Küçük hamur toplarını, kremanın üzerine yerleştirin. Üst kısmını vişne sosu ve yaban mersini ile süsleyin.

