



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PAPANASI

100 gr şeker
80 gr reçel
200 gr un
2 adet yumurta
50 gr krema
2 çay kaşığı kabartma tozu
2 çay kaşığı Vanilya ekstresi
500 gr lor peynir
2 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı

Lor peyniri, şeker, kabartma tozu, yumurta, vanilya, un ve yağı ; mikseriniz ile homojen hala gelene kadar 2-3 dakika çırpın. Eğer lor peynir ıslak ise hamurun ele yapışmaması için 1 çorba kaşığı un ilave edebilirsiniz. Hazırladığınız hamurdan, avuç içinize sığacak büyüklükte, toplar yapın. Yassı hale getirip tam ortasına parmağınızla delik açın. 180 dereceye ayarlı fırında 30 dakika pişirin. Üzerine krema ve reçel dökerek servis yapın.