PEYNİR HELVASI

Ergun Köknar

250 gr. tuzsuz beyaz peynir
3 adet yumurta
2 su bardağı un
1 kahve fincanı sıvıyağ
1 adet limon kabuğu rendesi
1 çay kaşığı karbonat
1 çay kaşığı limon suyu
4 su bardağı tozşeker
5 su bardağı su

Peyniri rendeleyip içerisine yumurta, yağ, limon kabuğu rendesi, limon suyunda erimiş karbonat ve unu koyarak bir hamur yapınız. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp, avu-cunuzda yuvarlayıp., üstten bastırıp, yassı yuvarlaklar yapınız. Önceden içini yağlayıp hazırladığınız fırın tepsisine muntazam aralıklarla diziniz. Bütün yassı yuvarlaklar bitince, tepsiyi orta hararetli fırına sürüp, tatlıların üstü hafif kızarmcaya kadar pişiriniz. Pişen tatlıyı fırından çıkarıp soğutunuz. Şurubunuzu dört su bardağı tozşeker, bir çay kaşığı limon suyu ile hazırlayınız. Soğuyan tatlınızın üstüne sıcak olarak, kaynar kaynar şerbetinizi dökünüz. Soğumaya bırakınız. Ilık ılık ikram ediniz.

© lezzetler.com tarif no:57141 • adı:PEYNİR HELVASI • gönderen:Saadet • indirme tarihi:19.03.2024 - 06:09