



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## PEYNİR TATLISI (ÇANAKKALE)

Çanakkale Valiliği

Malzeme :

500 gr taze tuzsuz peynir veya lor

3 yumurta

3 çorba kaşığı un

1 çay bardağı margarin

alabildiğince irmik

hindistancevizi

kabartma tozu

Şerbet için:

4,5 su bardağı şeker

4,5 su bardağı su

1/4 limon.

Yapılışı :

Peyniri bir tülbente koyarak suyunu iyice süzdürelim (Peynirle yapıyorsak). Hamur yoğuracağımız kaba peyniri, yumurtaları, unu ve erimiş margarini koyup yoğuralım. Hamura kabartma tozu ve irmiği yavaş yavaş ilave edelim. Yumuşak bir hamur haline gelene kadar irmik ilave edelim (Poğaçaya yada çörek hamurundan yumuşak olmalı). Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar kopartarak fırın tepsisine yerleştirelim ve 2-3 dakika ısıtılmış fırında altı üstü pembeleşene kadar pişirelim. Şerbetimizi sıcakken fırından çıkardığımız tatlının üzerine dökerek üstünü kapatalım ve şerbeti iyice çekmesini bekleyelim. Daha sonra tatlımızı servis tabağına alarak üzerine hindistancevizi serpmek suretiyle servis yapalım.