



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR TATLISI (EDİRNE)

1 kilo âlâ beyaz Edirne peyniri
250 gram toz şeker
100 gram un
100 gram tereyağı (tepsiyi yağlamak için)

Evvelâ, peyniri bıçakla, küçük parçalara ayırıp, kuvvetli bir tahta kaşıkla, iyice ezmelidir. Kıvılcım ateşte süt gibi oluncaya kadar karıştırmalıdır. Bu sırada, içine un ve şekeri dökmelidir. Ağır ateşte kaynatılmasına ve karıştırılmasına devam edilmelidir. Yağını salıveren ve sakız gibi bir kıvama gelen peynir ezmesini ocaktan indirmelidir. O zaman, bu nefis birleşimi içi tereyağlanmış yüksek kenarlı bir tepsiye sıkıca basmalıdır. Sonra, bir bıçakla, baklava şeklinde keserek fırına vermelidir. Üst tabaka nar gibi kızarıncaya, tepsiyi, fırından çekmeli. Soğuduktan sonra, baklava gibi kesilmiş porsiyonları tabaklara alıp üzerlerine, toz şeker ekerek misafirlere veya aile sofrasındakilere dağıtmalıdır.

Not: Peynir tatlısı, Rumeli (Edirne) tatlısıdır. Zira, Balkanların, halis ve kuvvetli sütleriyle imâl edilen peynirler tatlı yapmağa pek elverişlidir.



Fotoğraf "AyGölgesi" tarafından gönderildi. 12.10.2014