



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR TATLISI

Malzeme:

1/2 kilo beyaz peynir
1 bardak un «200 gr.»

Şurubu:

1,5 kilo şeker
Yarım fincan pirinç unu
8 yumurta
1 paket baking powder «Veya bir kaşık karbonat»
2 litre su
Yarım limon suyu

Üzerine:

1 fincan dövülmüş yeşil fıstık veya münasip miktar kaymak.

Yapılışı:

Beyaz peynir evvelâ birkaç saat suda bırakılır. Sonra çıkarılır; bir bezle sıkılıp kurulanır. Bir elekten geçirilip çukur bir kaba konur. Un, pirinç unu ve kabartma tozu iyice karıştırılıp peynirin bulunduğu kaba konur. Yumurtalar da bunların üzerine kırılıp hepsi birden kabın içinde iyice karıştırılıp halledilir. Sonra bu karışımdan kaşıkla veya hafif yağlanmış el ile, parçalar koparılıp yuvarlanarak, yağlanmış bir tepsiye dizilir. Orta hararettteki bir fırında 20 dakika pişirilip çıkarılır. Ayrı bir kaptaki, şeker, su ve limon suyu kaynatılıp şerbet hazırlanır. Ve bu hazırlanan şurup sıcak olarak, fırından çıkmış olan peynir tatlılarının üzerine dökülür. Arzu edilirse ağır ateş üzerinde 5 dakika daha alt üst edilerek şurup tatlılara iyice emdirilir. Soğuduktan sonra arzuya göre üzerine dövülmüş fıstık veya kaymak konarak servis yapılır.

[ML® Peynir Baklavası için tıklayın](#)