



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR TATLISI

Mazda Lezzete Götüren Marka
Mehmet Yaşin

200 gr tuzsuz beyaz peynir
200 gr un
30 gr tereyağı
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
15 gr tereyağı
Şerbeti için:
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1/4 adet limonun suyu

2 su bardağı toz şekeri, 2 su bardağı suyu ve 1/4 adet limonun suyunu tencereye alıp karıştırın ve kaynatmaya başlayın. Karışım kaynamaya başladıktan 5 dakika sonra ocağın üzerinden indirin. Bir yoğurma kabına 200 gr tuzsuz beyaz peyniri rendeleyin. 1 adet yumurtayı, 30 gr tereyağını, 200 gr unu ve 1 paket kabartma tozunu ekleyip iyice karıştırın. 15 gr tereyağını fırın tepsisinin içine sürün. Hazırladığınız hamurdan küçük yassı yuvarlaklar yaparak tepsinin içine yerleştirin. Hamurları önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Fırından çıkan hamurların üzerine soğumadan sıcak şerbetini ekleyin ve şerbetini çeken tatlıları servis yapın.

