



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR TATLISI

3 su bardağı su
1 paket vanilya
1,5 çorba kaşığı tereyağı
3 çorba kaşığı irmik
1 adet yumurta sarısı
3 adet yumurta
3 su bardağı toz şeker
1 çorba kaşığı limon suyu
250 gram lor peyniri
1 çorba kaşığı hindistancevizi
Un

Önce şerbeti hazırlayın. Bunun için, 3 su bardağı suya, 3 su bardağı toz şeker, 1 paket vanilya ve 1 çorba kaşığı limon suyunu karıştırın.

15 dakika kaynatıp, soğumaya bırakın.

Bir buçuk çorba kaşığı tereyağı, 3 adet yumurta ve 250 gram tuzsuz lor peynirini geniş bir kapta karıştırın.

3 çorba kaşığı irmik, 1 çorba kaşığı Hindistan cevizi ve aldığı kadar unu ekleyin. Hamur haline getirip, yoğurun. Ceviz büyüklüğünde parçalar kopararak yuvarlayıp, yuvarlak tepsiye dizin. Üstlerine 1 adet yumurtanın sarısını sürün.

Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üstleri hafifçe kızarana dek pişirin. Üzerine soğuk şerbet döküp servis yapın.

