



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİR TATLISI

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

Öncelikle şerbeti hazırlayıp soğumaya bırakalım. Şerbeti için, 3 su bardağı suya, 3 su bardağı toz şeker, 1 paket vanilya ve 1 çorba kaşığı limon suyunu karıştırın. 10 dakika kaynatıp, soğumaya bırakın. Tereyağı, yumurta ve tuzsuz lor peynirini geniş bir kaptaki karıştırın. İrmik, 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.

