



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## PEYNİR TATLISI

250 gr. tuzsuz peynir  
1 adet yumurta  
1 büyük çay bardađı irmik  
1 büyük çay bardağına yakın un  
1 paket kabartma tozu  
Bir imdik tuz  
Şerbeti İçin:  
1.5 su bardađı Őeker  
2.5 su bardađı su

Peyniri ufalıyoruz. Yumurta, irmik, tuz, kabartma tozu ve unu ekliyoruz. YumuŐak, ele yapıŐan kıvamda yoğurup hamur elde ediyoruz. Ceviz büyüklüğünde koparıp fırın tepsisine diziyoruz. 190- 200 derecede 10-15 dakika tamamen kızarana kadar piŐiriyoruz.