



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR TATLISI

125 gr beyaz peynir
1/2 su bardağı nişasta
1 su bardağı un
1/2 fincan pudra şekeri
125 gr margarin yağı
1 yumurtanın sarısı
1 kahve kaşığı karbonat
Şurubu:
1 kg şeker
7 bardak su
1/2 limonun suyu

Beyaz peynir 1 saat ılık suda ıslatılıp sudan çıkarılır sıkılır ve bir süzgeçten geçirilir. Bir kaba pudra şekeri, karbonat koyulur. Ağaç bir kaşık veya sıkma teli ile 2 - 3 dakika iyice karıştırılıp teker teker yumurtalar ilâve edilip karıştırılarak yedirilir.

Un da ilâve edilip bir iki dakika karıştırılır ve yedirilir. Bir tepsi hafif yağlanır. Bir tatlı kaşığı da hafif yağlanıp hazırlanmış harçtan ikişer santim ara ile tepsiye koyulur Hepsi aynı şekilde tepsiye dizilir. Ortadan hızlı fırına sürülüp 15 dakika pişirilir.

Üzerine sıcak olarak şurubu dökülür. Gayet ağır ateşte 3 - 4 dakika kaynatılıp tatlılar alt üst çevrilir. 3 - 4 dakika daha gayet ağır kaynatılıp ateşten alınır ve soğuyunca servis yapılır.