



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PEYNİR TATLISI

### MALZEMESİ

250 Gram beyaz peynir  
1,5 Su bardağı un  
1/2 Su bardağı pirinç unu  
4 Yumurta  
1/2 Küçük paket margarin

### ŞURUBU:

1 Kg. şeker  
6 Su bardağı su  
1/2 Limon suyu.

### YAPILIŞI

- 1 Peyniri 2-3 saat ılık su içinde bırakınız.
- 2 Suyunu iyice sıkarak kince bir kalburdan geçirin.
- 3 Yumuşamış yağı ilâve ederek eziniz.
- 4 Yağla ezilmiş peynire yumurtaları teker teker ilâve ederek yediriniz.
- 5 Karbonatla beraber karıştırarak elenmiş un ve pirinç ununu ilâve ederek bir hamur yapınız.
- 6 Hamurdan elle veya kaşıkla kopartıp küçük yumurta şekli veriniz ve yağlanmış tepsiye aralıklı diziniz.
- 7 Orta hararetli fırında pişiriniz.
- 8 Şurubu sıcak olarak üzerine dökünüz ve ağır ateş üzerine tatlıları çevirerek 5-6 dakika kaynatınız.

### ŞURUP HAZIRLIĞI

- 1 Şekeri su ile 10 dakika kaynatınız.
- 2 1/2 limon sıkarak 5 dakika daha kaynattıktan sonra ateşten indiriniz.