PEYNİR TATLISI

Necip Usta

250 gr. net beyaz peynir
125 gr. tereyağı
200 gr. pudra şekeri
3 bütün yumurta
2 kahve kaşığı karbonat
200 gr. un
100 gr. nişasta
Şurubu:
1+1/2 kg. şeker
1+1/2 kg. su
1 limonun suyu

Şurup malzemesini hep beraber 2 kaynatın. 50 cm çapında bir tepsiyi yağlayın.
Peyniri 2 saat ılık suda ıslayınız. Sonra bir tülbente veya beze koyarak iyice sıkınız. Hiç su kalmadan bir süzgeçten veya ince kalburdan geçiriniz. Peynir 250 gr. net olmalıdır. Bir mermerde veya tepside pudra şekerini, tereyağını ve karbonatı iyice karıştırınız. Peyniri ilâve ederek 2 dakika daha karıştırınız. Yumurtaları kırıp yediriniz. Sonra un ve nişastayı ilâve ediniz, fazla yoğurmadan yedirip ellerinizi sıyırınız.
Hamuru bir yere topladıktan sonra 3 cm ara ile tepsiye bir kaşığın ucu ile ceviz büyüklüğünde veya bir sıkma torbası ile baş parmak kalınlığında ve baş parmak kadar düz şekilde sıkıp pişiriniz. Fırından çıktıktan sonra üzerine mü savi şekilde bir bardak kaynar suyu bir fırça ile serpip hemen bir kapak kapatarak 3 dakika dinlendirip kaynar şurubunu dökünüz. Hafif ateşte ağır ağır kaynatarak zamanla iki defa alt üst çevirip tepsideki şurubundan kaşık kaşık alıp üzerlerine dökerek şurubunu çektirip ateşten alınız ve soğuyunca servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:57868 • adı:Peynir Tatlısı • gönderen:ruşeym • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:51