



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## PEYNİR TATLISI

### Hamuru:

250 gr peynir (2 saat ılık suda bekletildikten sonra suyu sıkılmış ve süzgeçten geçirilmiş)

125 gr (8 çorba kaşığı) + 1 çorba kaşığı tereyağı

3 yumurta

200 gr (1+1/4 su bardağından biraz fazla) un

120 gr (1 su bardağı) nişasta

2 kahve kaşığı karbonat

50 gr (1/2 su bardağından biraz az) pudra şekeri

1 su bardağı kaynar su

### Şerbeti:

1+1/2 kg toz şeker

6 su bardağı su

1 limonun suyu

Önce, fırın tepsinizi 1 çorba kaşığı tereyağı ile yağlayınız. Başka bir tepside pudra şekeri, kalan 125 gr (8 çorba kaşığı) tereyağı ve karbonatı, (gerekirse bıçak kullanarak) iyice karıştırınız. Yumurtaları karışıma iyice yediriniz. Unu ve nişastayı karışıma ekleyip, pürütsüz bir hamur elde edene kadar yoğurunuz (çok fazla yoğurmayınız), önce, fırınınızı orta sıcaklığa (200°C) getirip, ısıtınız. Hamuru tepsinin ortasında toplayıp, bir tatlı kaşığı ile alarak yağladığınız fırın tepsisine 3 parmak ara ile yerleştiriniz. Tepsiyi fırına sürüp, 15 dakika pişiriniz.

Bu arada büyükçe bir tencereye suyu, şekeri ve limon suyunu koyup, iyice karıştırdıktan sonra harlı ateşte 2 dakika kaynatınız. Kaynayınca ateşi iyice kısıp, 10 dakika daha kaynatınız. Tepsiyi fırından alıp bir kenara koyunuz. 1 bardak kaynar suyu tepsideki kızarmış hamurların üstüne kaşıkla eşit olarak dökünüz. Tepsinin üstüne bir kapak kapatarak, 3-4 dakika dinlendiriniz. Kapağı kaldırıp, kaynayan şerbetten birkaç kaşık döktükten sonra kapağı kapatıp yeniden fırına sürünüz. Fırınınızı, hafif sıcaklığa (130°C) getiriniz. Peynir tatlılarına kapağı kapalı olarak sık sık şerbetten ekleyerek, suyunu çekene kadar pişiriniz. Tepsiyi fırından alıp, peynir tatlılarınızı soğuttuktan sonra servis ediniz.

Not: Peynir tatlısını yaparken peynirin suyunun iyice sıkılmış olmasına dikkat ediniz. Ayrıca kapağı kapalı olarak pişirirken sık sık kontrol ederek, şerbet eklemeyi unutmayınız.