



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİR TATLISI

250 gr. tuzsuz taze beyazpeynir
2 ay bardađı un
1 ay bardađı pirinunu
eyrek paket margarin
3-4 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
urubu iin:
750 gr. tozeker
4 su bardađı su
eyrek limon

Peyniri suda 1-2 saat bekletip, iyice tuzunu alınız.
Sıkarak susuz olarak bir kâseye koyunuz.
İerisine yumuşak haldeki yağı, yumurtaları, unu, pirinununu, kabartma tozu koyup, bir hamur yapınız.
Hamurdan bir yumurta büyüklüğünde paralar alıp, biraz yassılıp, yağlanmış tepsiye diziniz.
Orta ısılı fırında hafif pembe renkte pişiriniz.
Bu arada şurup malzemesini kaynatarak kıvamlı bir şurup hazırlayınız.
urubu sıcak olarak üzerine döküp, ateş üzerinde 7-8 dakika kaynatıp şurubu ektiriniz.
Soğutup, servis yapınız.
