



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR TATLISI

Ümit Usta

250 gram beyaz peynir
50 gram pudra şekeri
100 gram nişasta
350 gram un
3 adet yumurta
2 kahve kaşığı karbonat
125 gram tereyağı
Şerbeti için:
1,5 kg. tozşeker
1,5 kg. su
1 adet limonun suyu (Limon suyu ile 5 dakika kaynayacak)

Peyniri ılık suda ıslatıp, iyice süzelim. Hiç suyu kalmasın (Ama net 250 gram kalmalı).

Pudra şekeri, tereyağı ve karbonatı bir tepside iyice karıştırıp, içine beyaz peyniri ilave edip, 3-4 dakika yoğuralım.

Yumurtaları da kırıp bu karışıma yedirdikten sonra, unu ve nişastayı da ilave edip, iyice yoğuralım.

Yuvarlak ya da iki parmak uzunluğunda şekillendirip, yağladığımız tepsiye aralıklı olarak dizelim.

200 derecede ısıttığımız fırında, 15 dakika kadar pişirip, çıkartalım.

Çıkar çıkmaz 1 su bardağı sıcak suyu fırça ile üzerine serpip, 3-5 dakika sonra da sıcak şurubunu dökelim ve kaynatarak, tatlının şurubu içine çekmesini sağlayalım.

Üzerine çekilmiş fıstık serperek, servis yapalım. İsteyenler, krem şanti de koyabilirler.