



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİR TOPAĞI

Milli Eğitim Bakanlığı

1/2 kg tuzsuz taze peynir

3 yumurta

2 su bardağı un

1,5 su bardağı irmik

1,5 çay kaşığı karbonat

2 yemek kaşığı sıvı yağ

Şerbet için:

5 su bardağı şeker

5 su bardağı su

Peynir ezilir.

Ezilen peynirin içerisine yumurta, sıvı yağ ilave edilerek karıştırılır.

Un, irmik ve karbonat ilave edilerek yumuşak bir kıvamda yoğrulur.

Yağlanmış tepsiye hamurdan koparılan cevizden büyük yuvarlaklar yapılır.

200 derecede ısıtılmış fırında pembeleşinceye kadar pişirilir.

Diğer tarafta şeker ve su bir tencereye koyulur, şeker eridikten sonra bir taşım kaynatılır.

Pişen peynir topalakları şerbete atılır, yumuşayınca kadar pişirilir.

Daha sonra da tabağa alınıp servis edilir.

