



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRLİ İRMİK TATLISI

Yarım kg tuzsuz peynir veya lor
3 adet yumurta
3 çorba kaşığı un
1 çay bardağı tereyağı veya margarin
Yarım paket kabartma tozu
Aldığı kadar irmik
Hindistancevizi
Şerbet için:
4,5 su bardağı tozşeker
4 su bardağı su
1/4 limonun suyu

Peyniri veya loru temiz bir tülbente koyup, suyunu iyice süzün. Hamur yoğuracağınız kaba peyniri, yumurtaları, unu, erimiş tereyağını alın. Kabartma tozunu ve irmiği azar azar ilave ederek yoğurun. Yumuşak bir hamur elde edene dek irmik katın. Hamurdan yumurta büyüklüğünde parçalar koparın. Yağlanmış fırın tepsisine yuvarlak şekiller vererek dizin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında, altı üstü pembeleşene dek pişirin. Şerbet malzemesini kaynatın. Tatlılar fırından çıkar çıkmaz üzerine dökün. Tepsinin ağzını kapatıp, tatlıların şerbetini iyice emmesini sağlayın. Daha sonra servis tabağına alın. Üzerine hindistancevizi serperek, servis yapın.