



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

PEYNİRLİ KATMER TATLISI

2 yumurta
1 tatlı kaşığı karbonat
1 çay bardağı sıvı yağ
1 su bardağı süt
5 su bardağı un
500 gr tuzsuz peynir
Şerbeti:
5 su bardağı şeker
3,5 su bardağı su

Bir kaba yumurta, sıvı yağ, süt, limona konmuş karbonat konup karıştırılır. Un ilave edilip kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur. 24 parçaya bölünür. Nişasta ile büyük yufka açılır. Her yufkaya rendelenmiş peynir konup 4 tarafı kapatılıp kare haline getirilir. Kızgın yağda kızartılır. Soğuk şerbete atılır.

