



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PEYNİRPARE

<https://www.muratbey.com.tr>

200 gr Muratbey PlusTaze Beyaz
2 adet yumurta
3 yemek kaşığı toz şeker
5 yemek kaşığı irmik
8 yemek kaşığı un
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 paket kabartma tozu

Yumurta, yağ ve sütü çırpın. Üzerine yulaf unu ve baharatları ilave edip, tekrar çırpın. Muratbey Taze Beyaz, yumurta, zeytinyağı, toz şeker, kabartma tozu ve irmiği bir yoğurma kabına alıyoruz. Azar azar un ekleyerek rahatça yuvarlanabilen bir hamur elde edene kadar yoğuruyoruz. Bir tepsiye yağlı kağıt serip fırınımızı 180 derecede ısıtıyoruz. Hazırladığımız hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar kopartıp yuvarlayarak aralıklı şekilde tepsiye diziyoruz. Fırında iyice pembeleşinceye kadar pişiriyoruz. Tatlımızı fırına verdiğimizde bir tencereye su ve toz şekeri koyarak koyulaşana kadar kaynatmak suretiyle şerbetini hazırlıyoruz. Koyulaşan şerbete limon suyunu ekleyerek şerbeti soğumaya bırakıyoruz. Fırından çıkarttığımız sıcak tatlının üzerine iyice soğumuş şerbeti her yerine gelecek şekilde döküyoruz. Soğuyup tüm şerbeti çektiğinde üzerini arzu ettiğimiz şekilde süsleyerek servis ediyoruz.

