



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SİRENE TATLISI

Hamuru için:

1 su bardağı un

1 su bardağı irmik

2 yumurta

250 gram tuzsuz lor peyniri

1 çay kaşığı limon suyu

Yarım paket kabartma tozu

Şerbeti için:

5 su bardağı su

4 su bardağı toz şeker

Hamur için gerekli malzemeleri yoğurma kabında birleştirip güzelce yoğurun.

Elde ettiğiniz yumuşak hamuru tırtıklı uç takılmış krema torbasına doldurun.

Fırın tepsisini yağlayıp hamurdan ceviz büyüklüğünde parçaları tepsiye sıkın.

Fırını 180 dereceye ayarlayıp ısıttıktan sonra tepsiyi fırına verin.

Hamurların üstü pembeleştiğinde tepsiyi fırından alıp soğuması için bir kenara alın.

Tatlılar soğuyunca su ve toz şekeri tencerede birleştirip kaynatarak şerbetini hazırlayın.

Koyulaşan şerbeti sıcakken soğumuş tatlıların üzerine gezdirin.

En az 1 saat bekleyip tatlıların şerbeti iyice çekmesini sağlayın.

Ardından tatlılarınızı dilediğiniz gibi süsleyerek servis edebilirsiniz.

