



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SIRNIKE

140 gr. lor peyniri

60 gr. Un

60 gr. pudra şekeri

2 gr. kabartma tozu

1 yumurta

Süslemek için elma reçeli, vanilya sos (portakal reçeli ve çikolata sos da olabilir.)

Tezgaha un dökülüp ortası çukur yapılır. Açılan çukura lor peyniri, kabartma tozu, pudra şekeri ve yumurta sarısı dökülür. Malzeme yoğurulup, hamur elde edilir. Kulak memesi kıvamına gelinceye kadar merdaneyle açılır. Bir su bardağı yardımıyla hamur kesilir. Hamurlar kızartılır. Vanilya sosu ile süslenmiş tabaklara sırnike hamurları yerleştirilip üstlerine elma reçeli dilimleri konur.
