



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTAŞ SÜZME PEYNİRLİ TATLI

Malzemeler (6 kişilik):

250 gram Sütaş Süzme Peynir

3 çorba kaşığı un (tepeleme)

1 paket kabartma tozu

Şerbeti için:

250 ml su

250 gram toz şeker

2 çay kaşığı limon suyu

Portakal kabuğu şekerlemesi

Yapılışı

Süzme Peynir'i 1,5 gün arada bir suyunu değiştirerek suda bekletin. Çukur bir kapta çatalla ezin, un ve kabartma tozunu ekleyip pürüzsüz bir hamur elde edene dek karıştırın. Hamurdan koparacağınız ceviz büyüklüğünde parçaları yağlı kağıt serili fırın tepsisine aralıklı olarak yerleştirin. Önceden ısıtılmış 150 dereceye ayarlı fırında kızarıncaya kadar pişirin. Şerbeti için su ve şekeri tencerede karıştırın, limon suyunu da ekleyip birkaç taşım kaynatın ve ılımaya bırakın. Fırından çıkan peynirli hamurları derince bir kaba yan yana yerleştirin. Hamurlar sıcakken ılık şurubu üzerine dökün, dışarıda soğuduktan sonra buzdolabına koyun. En az 4-5 saat beklettikten sonra isteğe göre portakal kabuğu reçeli eşliğinde servis yapabilirsiniz.