



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜZME PEYNİR TATLISI

250 g Pınar Süzme Peynir
2 adet yumurta sarısı
2 yemek kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı Pınar Tereyağı
2 yemek kaşığı elenmiş un
3 yemek kaşığı irmik
1 çay kaşığı karbonat
Şerbet için:
3 su bardağı şeker
2 ½ su bardağı su
4-5 damla limon suyu

Şerbeti için şeker, su ve limon suyunu bir tencerede 15-20 dakika kadar kaynatın. Yumurta sarılarını bir kaptaki şekerle iyice çırpın. Pınar Tereyağı'nı eritip ılıttıktan sonra yumurtalı harç ile karıştırın. Çatalla ezdiğiniz Pınar Süzme Peynir, elenmiş un, irmik ve karbonatı ekleyin. Hazırladığınız koyuca hamuru krema torbasına doldurup, yağlı kağıt serdiğiniz fırın tepsisine aralıklarla kubbeler şeklinde sıkın. 180 derece fırında hafif kızarıncaya kadar pişirin. Aynı zamanda şerbetin altını tekrar yakın. Tatlınız fırından çıkar çıkmaz sıcak şerbeti kepçeyle üzerine gezdirin. Tatlı şerbeti çekip soğuyunca servis yapın.

