



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜZME PEYNİRLİ PORTAKALLI LİMONLU TATLI

200 gr süzme peynir
180 gr toz şeker
1.5 bardak un
1 adet yumurta
1 çay kaşığı kabartma tozu
100 gr sana margarin
1 çay kaşığı tarçın
1 paket vanilya
Kurabiye jölesi için:
Yarım su bardağı pudra şekeri
1 adet portakal suyu
1 adet limon kabuğu rendesi
2 yemek kaşığı su

1 yumurtanın beyazını toz şeker ile beyazlaşınca köpük olana kadar çırpın, içine margarin, kabartma tozu, vanilya, tarçın, un ekleyerek mikser de çırpın. İçine süzme peyniri ekleyin ve yine çırpın. Ya da elinizle yoğurun. Yoğurduğunuz kurabiye hamurunu bir masanın üzerine alarak yarım cm kalınlığında dilediğiniz kurabiye kalıplarıyla şekillendirin.

Yağlı kağıt serilmiş bir fırın tepsisinde yaklaşık 200 derecelik bir sıcaklıkta 10-12 dakika kadar fırında pişirin. Üzerine portakal suyu ve limon kabuğu rendesinden ve pudra şekeri ile ateşte kaynatılmış jöleli karışımı tatlılar pişince üzerine sürün.

