



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Mutluluklar Diler

KEMAL PAŞA TATLISI



250 gr. tuzsuz peynir
2 Su bardağı un
1 Kahve fincanı sıvı yağ
1 Limon kabuğu rendesi
2 Adet yumurta
Yarım paket kabartma tozu
Şerbeti İçin;
4 Su bardağı Şeker
4,5 Su bardağı su
1 Limon suyu

- # Yumurta, peynir rendesi öncelikle pürüzsüz hal alana kadar karıştırılır.
- # Üzerine sıvı yağ, un, limon kabuğu rendesi ve kabartma tozu eklenerek yoğrulur.
- # Hamurdan, fındıktan biraz büyük parçalar kopartılır.
- # Yağlanmış tepsiye dizilir.
- # 180 derece fırında yaklaşık 35 dakika pişirilir.
- # Tatlı soğurken şerbet hazırlanır. Bunun için şeker ve su bir süre kaynatılır, limon suyu eklendikten sonra 5 dakika daha kaynatılır, ocaktan alınır.
- # Soğumuş tatlıların üzerine şerbet çok sıcak olarak gezdirilir.
- # Tatlı 2 – 3 saat dinlendirilip servis yapılır.

Not: Bu tatlı için peynirin, çok özel olması gerekmez. Peynir çok tuzlu ise parçalara bölünerek bir akşam önceden bol suda ıslatılır.