



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

AKŞEHİR TATLISI



3 Adet yumurta
3 orba kaığı un
500 gr. tuzsuz peynir
3 Su bardağından biraz az irmik
1 Tatlı kaığı karbonat
Yarım ay kaığı tuz
1 ay bardağı sıvıyağ
Hindistancevizi rendesi
erbeti İçin;
4,5 Su bardağı eker
4 Su bardağı su
Yarım limon suyu

- # Yumurta, ufalanmı peynir ve sıvıyağ iyice prz kalmayacak ekilde yoğrulur.
- # zerine un, karbonat, tuz ve azar azar olmak kouluyla irmik eklenir.
- # Bu ekilde ele yapımayacak bir hamur elde edilir.
- # Cevizden biraz büyük parçalar koparılıp elde yuvarlanır, yağlanmış tepsiye dizilir.
- # 180 derece fırına konur, üzeri pembeleinceye kadar piirilir.
- # Tatlı fırına verildiğı sırada ekerle su kaynatılır, ocaktan almaya yakın limon suyu eklenir.
- # Fırından çıkan sıcak tatlıya, sıcak erbet gezdirilip, tatlı erbeti çekince, üzerine hindistancevizi serpilip servis yapılır.

Not: Bu tatlı doğal olarak peynirin yağıni pierken salar, yağıni çekmeden pimi sayılmaz.