



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mutevazi Lezzetler® Kochrezepte

Kemal Pasa Süßspeise

Kemal Paşa Tatlısı



250 g ungesalzter Käse
2 Gläser Mehl
1 Kaffeetasse Öl
1 gehobelte Zitronenschale
2 Eier
½ Pkg Backpulver
Für das Sirup:
4 Gläser Zucker
4 ½ Gläser Wasser
Saft eiener Zitrone

- # Ei und den geriebenen Käse zu einer geschmeidigen Masse vermischen.
- # Öl, Mehl, Zitronenschale und Backpulver hinzugeben und kneten.
- # Vom Teig etwas größere Stücke wie eine Haselnuß entnehmen.
- # In ein eingeöltes Backblech geben.
- # Bei 180 Grad für ca. 35 Minuten im Backofen backen.
- # Aus dem Backofen nehmen und abkühlen lassen. Während dessen den Sirup zubereiten, hierzu Zucker und Wasser zum Kochen bringen und eine Weile köcheln lassen, Zitronensaft hinzugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen und anschließend vom Herd nehmen.
- # Auf die abgekühlten Süßspeisen den warmen Sirup übergießen.
- # Die Süßspeise nun 2-3 Stunden ziehen lassen und danach zuschneiden und servieren.

Tipp: Für diese Süßspeise bedarf es keiner speziellen Käsesorte. Falls der Käse in einer Salzlake eingelegt war, dann sollte er in kleinere Stücke geschnitten und über Nacht in Wasser eingelegt werden, damit der salzige geschmack neutralisiert werden kann.