



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

Aksehir Süßspeise

Aksehir Tatlısı



3 Eier
3 EL Mehl
500 g ungesalzer Käse
3 Gläser Grießmehl
1 KL Karbonat
½ TL Salz
1 Teeglas Öl
Kkosnußraspel
Für das Sirup:
4 ½ Gläser Wasser
4 Gläser Wasser
Saft einer ½ Zitrone

- # Ei, zerbröselter Käse und Öl kneten bis eine geschmeidige Masse entstanden ist.
- # Mehl, Karbonat, Salz und nach und nach Grießmehl hinzugeben.
- # Auf diese Weise sollte ein Teig erhalten werden, der nicht an den Händen klebt.
- # Etwas größere Stücke wie die Walnuß entnehmen und zwischen den Handflächen zu Kugeln formen und in ein eingeöltes Backblech einlegen.
- # Bei 180 Grad rosarot backen.
- # Während dessen Wasser und Zucker kochen und bevor man es vom Herd nimmt Zitronensaft hinzufügen.
- # Den heißen Sirup auf den heiße Süßspeise übergießen.
- # Nach der aufnahme des Sirups mit Kokosraspel verzieren und servieren.

Tipp: Das Fett schmilzt aus dem Käse heraus und ist erst fertiggebacken wenn das Fett während des Backvorgangs wieder aufgenommen wurde.