



Dessert Kemal Pasa

Kemal Paşa Tatlısı



250 gr. fromage blanc
2 tasses de farine
1 tasse de café d'huile végétale
1 zeste de citron
2 œufs
½ sachet de levure chimique
Pour le sirop;
4 tasses de sucre
4,5 tasses d'eau
1 jus de citron

- # Mélangez les œufs et la râpe de fromage jusqu'à que le mélange devient pure.
- # Rajoutez de l'huile végétale, de la farine, de la râpe de zeste de citron et de la levure.
- # Arrachez de la pâte, des morceaux de la taille d'une noix.
- # Placez dans un plat huilée.
- # Laissez cuire au four à 180 degrés pendant 35 minutes.
- # Préparez le sirop pendant que le dessert refroidit, pour cela laissez bouillir l'eau et le sucre, rajoutez du jus de citron puis laissez cuire pendant 5 minutes puis retirez du four.
- # Versez le sirop chaud sur le dessert refroidit.
- # Laissez reposer le dessert pendant 2-3 heures puis servez.

N-B: Pour ce dessert, si le fromage est trop salé, mouillez le fromage dans l'eau dès la veille.