



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

## AKŞEHİR TATLISI



3 Adet yumurta  
3 Çorba kaşığı un  
500 gr. tuzsuz peynir  
3 Su bardağından biraz az irmik  
1 Tatlı kaşığı karbonat  
Yarım çay kaşığı tuz  
1 Çay bardağı sıvıyağ  
Hindistancevizi rendesi  
Şerbeti İçin;  
4,5 Su bardağı şeker  
4 Su bardağı su  
Yarım limon suyu

- # Yumurta, ufalanmış peynir ve sıvıyağ iyice pürüz kalmayacak şekilde yoğrulur.
- # Üzerine un, karbonat, tuz ve azar azar olmak koşuluyla irmik eklenir.
- # Bu şekilde ele yapışmayacak bir hamur elde edilir.
- # Cevizden biraz büyük parçalar koparılıp elde yuvarlanır, yağlanmış tepsiye dizilir.
- # 180 derece fırına konur, üzeri pembeleşinceye kadar pişirilir.
- # Tatlı fırına verildiği sırada şekerle su kaynatılır, ocaktan almaya yakın limon suyu eklenir.
- # Fırından çıkan sıcak tatlıya, sıcak şerbet gezdirilip, tatlı şerbeti çekince, üzerine hindistancevizi serpilip servis yapılır.

**Not:** Bu tatlı doğal olarak peynirin yağını pişerken salar, yağını çekmeden pişmiş sayılmaz.