

Kemalpasa Tatlısı

Malzemeler

2 su b. toz seker

2 su b. su

2 tatlı kasığı limon suyu

Hamur için

2 su b. un

Yarım tatlı kasığı karbonat

2 yumurta

5 yemek kasığı margarin

250 gr tuzsuz taze beyaz peynir

Suslemek için

Hindistan cevizi

Yapılısı

Serbeti hazırlamak için su ve sekeri tencereye alıp kaynatın. Limon suyunu ekleyip 1-2 tasım daha kaynatın. Ocaktan alıp bir kenarda sogumaya bırakın. Tuzsuz taze beyaz peyniri rendeleyin. 2 kasık unu daha sonra kullanmak üzere ayırın, kalan unu elekten geçirerek geniş bir tepsiye alın. Ortasını havuc şeklinde acip yumurta ve karbonat ekleyin. Oda isisinde yumusatılmış 4 yemek kasığı margarin ve peyniri ekleyip 3-4 dk. yogurun. Hamuru 18 parçaya bolup ayırdığınız una hafifce bulayarak elinizde yuvarlayın. Hamur toplarını yağlanmış fırın tepsisine aralıklı olarak dizin. Önceden ısıtılmış 180 derecede ısıtılmış fırında pembelesinceye kadar 20-25 dk. pisirin. Pisen hamurları ılık serbete atıp yumusayınca kadar yaklaşık 15 dk. kaynatın. Kevgirle alıp servis tabagina dizin. Soguyunca hindistan cevizi ile susleyip servis yapın.