

# Bursa Kemalpaşa Tatlısı

Toplam 85 dk

Hazırlama 45 dk · Pişirme 40 dk

10 kişilik

Orta

~250 kcal

Açılış 2/10

Kemalpaşa tatlısı peynirli irmikli hamur toplarıyla limonlu şerbette şişiren Bursa tatlısıdır.

## Malzemeler

- 250 gr Tuzsuz beyaz peynir
- 3 su bardağı Su
- 0.5 su bardağı Kaymak

## Hamur için

- 2 adet Yumurta
- 1 su bardağı İrmik
- 1 su bardağı Un
- 1 paket Kabartma tozu

## Şerbet için

- 3 su bardağı Şeker
- 1 tatlı kaşığı Limon suyu

## Yapılışı

- Şeker ve suyu 8 dakika kaynatıp limon suyunu ekleyin, şerbeti soğutun.
- Peyniri ezip yumurta, irmik, un ve kabartma tozuyla hamur yapın.
- Hamurdan ceviz büyüklüğünde toplar yuvarlayın.
- Topları 180°C fırında 25 dakika hafif kızarana kadar pişirin.
- Sıcak tatlıları soğuk şerbete alın.
- Tatlıları şerbette 10 dakika kısık ateşte şişirin.
- Tencerede 15 dakika dinlendirip kaymakla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Sıcak tatlıları soğuk şerbette buluşturmak hamurun içe kadar şerbet çekmesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Kaymak ve ince çekilmiş Antep fıstığıyla soğuk servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş