

# Kemalpaşa Tatlısı

Toplam 60 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 35 dk

8 kişilik

Orta

~250 kcal

Açılış 2/10

Bursa'nın peynirli küçük tatlısı. Çekince süngerimsi ve parlak olur.

## Malzemeler

### Hamur için

- 250 gr Tuzsuz peynir
- 180 gr Un
- 1 adet Yumurta
- 600 gr Şeker
- 50 gr Fındık

## Yapılışı

- Peynir, un ve yumurtayı yoğurup yumuşak bir hamur hazırlayın.
- Hamurdan ceviz boyu toplar yapın ve aralıklı olarak pişiriniz.
- Topları 180°C fırında 20 dakika açık kenarına kadar pişirin.
- Şeker ve 700 ml suyu 10 dakika kaynatıp şerbet hazırlayın.
- Pişmiş tatlıları şerbette 15 dakika çevirerek pişirin.
- Kemalpaşaları 20 dakika dinlendirin, içleri şerbeti eşit çöksün diye.

### PÜF NOKTASI

Tatlıları şerbete attıktan sonra tencereyi sallayın, aşırı ısı olmadan şerbeti çekin.

### SERVİS ÖNERİSİ

Kaymak veya dövülmüş fındıkla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş