

# Tekirdağ Hayrabolu Tatlısı

Toplam 135 dk Hazırlama 35 dk · Pişirme 65 dk 8 kişilik Zor ~520 kcal Açılış 13/10

Hayrabolu tatlısı tuzsuz peynir, yumurta, irmik ve unlu hamuru pişirip sıcak şerbette kaynatan Tekirdağ peynir tatlısıdır.

## Malzemeler

- 500 gr Tuzsuz lor peyniri
- 6 su bardağı Su
- 0.5 su bardağı Tahin
- 6 yemek kaşığı Kaymak
- 0.5 su bardağı Fındık

## Hamur için

- 3 adet Yumurta
- 1 su bardağı İrmik
- 1 su bardağı Un
- 2 çay kaşığı Karbonat

## Şerbet için

- 4 su bardağı Toz şeker
- 1 yemek kaşığı Limon suyu

## Yapılışı

1. Tuzsuz lor peynirini çatalla 3 dakika pürüzsüz ezip havalandırın.
2. Yumurta, irmik, un ve karbonat peynire ekleyip yumuşak hamur yoğurun.
3. Hamuru 20 dakika dinlendirin.
4. Hamurdan iri parçalar koparıp yağlı tepsiye dizin.
5. Tatlıları 180°C fırında 35 dakika kızarana kadar pişirin.
6. Toz şeker, su ve limon suyunu 12 dakika kaynatın.
7. Fırında pişen tatlıları şerbet tenceresine alıp 15 dakika kısık ateşte çevirerek kaynatın.
8. Tahin, kaymak ve fındıkla servis edin.

### PÜF NOKTASI

Pişen tatlıları şerbete almadan önce delmek, şerbetin peynirli içe eşit işlemesini sağlar.

### SERVIS ÖNERİSİ

Tahin, kaymak ve fındıkla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Susam

Kuruyemiş