

# Kemalpaşa Tatlısı

Toplam 60 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 35 dk

8 kişilik

Orta

~250 kcal

Açılış 2/10

Bursa'nın peynirli küçük tatlısı. Çerbeti 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 küçük toplar yapın.
- 180°C fırında 20 dakika pişirin.
- Şeker ve 700 ml suyla hazırlanan şerbette 15 dakika pişirin.

### PÜF NOKTASI

Tatlıları şerbete attıktan sonra tencereyi sallayın. Çerbeti çekmeden şerbete çekin.

### SERVİS ÖNERİSİ

Kaymak veya dövülmüş fındıkla servis edin.

## Alerjenler

Gluten

Süt

Yumurta

Kuruyemiş