

# Tekirdağ Hayrabolu Tatlısı

Toplam 135 dk Hazırlama 15 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
- 3 adet Yumurta
- 1 su bardağı İrmik
- 1 su bardağı Un
- 2 çay kaşığı Karbonat
- 4 su bardağı Toz şeker
- 6 su bardağı Su
- 1 yemek kaşığı Limon suyu
- 0.5 su bardağı Tahin
- 6 yemek kaşığı Kaymak
- 0.5 su bardağı Fındık

## 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 tepsiyeye 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