SARAY TATLISI

125 gr margarin
3 yumurta
1 çay bardağı şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
1 çay bardağı irmik
1'er paket kabartma tozu.vanilya
Aldığı kadar un
Şerbeti için:
3.5 su bardağı su
3.5 su bardağı şeker

Su ve şekeri kaynatarak şerbeti hazırlayın. Sırası ile (margarin-yumurta-şeker-sıvı yağ-irmik-un-kabartma tozu-vanilin) bu malzemeleri yoğurma kabına alarak hepsini karıştırın. İyice yoğurduktan sonra şekil vererek yağlanmış tepsiye dizin. Üzerlerine yumurta sarısını sürerek 200-250 derece fırında pişirin. Daha sonra üzerine şerbetini dökün. Tatlı şerbeti çekip yumuşayınca servis tabağına alın.

© lezzetler.com tarif no:68321 • adı:Saray Tatlısı • gönderen:saydam • indirme tarihi:28.03.2024 - 17:11