



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ TATLI

MALZEMELER

8-10 adet çilek veya vişne
1 paket kabartma tozu
200 gram margarin
10 yumurta
1 kg un
1 kivi
1 muz
Şurup için :
1 su bardağı kayısı marmelatı
4 bardak su
1 limonun suyu
1 kg şeker

HAZIRLANIŞI

Şurup hazırlamak için suyla şekeri kaynatın. Taşmasına yakın içine limon suyunu sıkın. Ocaktan alıp, soğutun. Un, kabartma tozu, margarin ve yumurtaları yoğurup, yumuşak bir hamur kıvamına getirin. Üzerine nemli bir bez örtüp, yirmibeş dakika kadar dinlendirin. Hamuru yağlanmış küçük kalıplara boşaltın. Orta hararettteki fırına koyup, kabarana değin pişirin. Hazırladığınız şerbetin içine atın. On - Onbeş saniye sonra delikli kepçeyle çıkartın. Şuruptan çıkarttığınız tatlıların kenarına doğranmış karışık meyvelerden dizin. Kayısı marmelatıyla servis yapın.