



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## SARAY TATLISI

2 su bardağı şeker, 2,5 su bardağı su kaynatılır, limon suyu ilave edilip ateşten alınır, soğumaya bırakılır. 1 paket (250g) margarin, 2 yumurta, 1 paket hamur kabartma tozu, 1 fincan zeytinyağı, 3,5 su bardağı un yoğurulur. Hamurdan küçük parçalar alınıp yuvarlak ve yassı şekil verilir. Üzerlerine yumurta sarısı sürülüp dövülmüş fındık serpilir. Fırında 225°C'de 25 dakika pişirilir. Sıcakken üzerlerine soğuk şerbet dökülür.

[ML® Saray Tatlısı için tıklayın](#)[ML® Saray Güzeli için tıklayın](#)

---

© lezzetler.com tarif no:12375 • adı:SARAY TATLISI • gönderen:AyGölgesi • indirme tarihi:20.09.2024 - 18:43