



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

---

## BEZELİ SULTAN

4 adet yumurtanın beyazı  
1.5 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı krema  
SOSU İÇİN:  
1 çay bardağı kuru üzüm  
1 çay bardağı krema  
60 gram tereyağı  
1 çorba kaşığı esmer şeker

Yumurta aklarını mikserle çırpın. Şekeri ilave ederek çırpmaya devam edin. Şekerli yumurtadan yuvarlaklar yapın. Fırın kağıdıyla kaplanmış tepsiye yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 10 dakika pişirdikten sonra ısıyı 160 derece düşürün. 10 dakika daha pişirin. Fırından çıkartın. Kuru üzümleri 5 dakika ısıtın. Aynı tencerede krema, tereyağı ve şekerini karıştırın. Kaynama noktasına gelince ateşi kısın. Karışım koyulaşmaya kadar pişirin. Üzümleri kremalı karışıma katın. Ilıncaya kadar buzdolabında bekletin. Üzerine sosu dökün.