



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ SULTAN TATLISI

1 paket margarin
2 yumurta
1 paket kabartma tozu
1 kahve fincanı zeytinyağı
3,5 bardak un
100 gram iç ceviz
Şerbeti için:
2 bardak şeker
2,5 bardak su
1/4 limon suyu

Şerbet için şekerle suyu kaynatın. İçine limon suyunu sıkıp, ateşten alın. Ocaktan alıp, soğutun. Başka bir kabın içinde oda sıcaklığında yumuşatılmış margarin, kabartma tozu, zeytinyağı ve unu karıştırın. 1 yumurta sarısını ayırıp, kalan yumurtayı malzemelere ilave edin. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar koparıp, önce yuvarlayın sonra elinizle bastırarak yassıltın. Çırpılmış yumurta sarısı sürüp, üzerine dövülmüş ceviz içi serpin. Sıcak fırında hamur pembeleşene dek pişirin. Soğuk şerbeti üstüne gezdirin. Tatlı, şerbeti emip, soğuyunca servis yapın.