



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

HAŞHAŞLI KREM ŞANTİLİ TATLI

1 adet yumurta
125 gr. tereyağı
1 su bardağı sıvıyağ
1/2 su bardağı yoğurt
1 su bardağı irmik
1 su bardağı haşhaş
1 paket vanilya
1/2 paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı sirke
1 tutam tuz
Aldığı kadar un
Şebeti için:
3,5 su bardağı su
3 su bardağı şeker
çeyrek limon suyu

Hamur malzemesini yoğurun ve kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın. Şerbet malzemesini 4-5 dakika kaynatın ve soğumaya bırakın.

Hamuru merdane ile açın. Çay bardağı ile yuvarlaklar yapın. Küçük bir kapak ile yuvarlakların bir kısmının ortasını delin. (Bunun için sirke kapağı, şurup kapağı, şişe kapağı vs. kullanabilirsiniz.)

Ortası delik olan halkaları, yuvarlakların üzerine kapayın ve tepsiye dizin. 180 dereceye ısınmış fırında 25 dakika pişirin.

Fırından alırken sıcakken soğuk şerbeti üzerine dökün. Arada ters çevirerek tatlının şerbeti iyice çekmesini sağlayın.

Şerbetini iyice çeken tatlıyı servis tabağına alın ve üzerine krema sıkma torbası ile krem şanti sıkın. (Kremşanti sıktıktan sonra hemen servis etmeyecekseniz buzdolabında saklayın.)
