



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MEYVELİ SARIYER TATLISI (İSTANBUL)

1 kg un
200 gram margarin
1 paket kabartma tozu
10 yumurta
Süslemek için:
1 kivi
Biraz ilek veya vişne
1 muz
Şurup için:
4 bardak su
1 kg şeker
1 limonun suyu
1 su bardağı kayısı marmelatı

Şurup için suyla şekerı kaynatın, inmesine yakın içine limon suyunu sıkın. Ocaktan alıp, soğutun. Un, margarin, kabartma tozu ve yumurtaları yoğurup, yumuşak bir hamur haline getirin. Üzerine nemli bir bez örtüp, 20 dakika dinlendirin. Hazırladığınız hamuru yağlanmış küçük kalıplara doldurun. Orta hararettteki fırına atıp, kabarana dek pişirin. Hazırladığınız şerbetin içine atın. Birkaç saniye sonra delikli kepçeyle çıkartın. Şuruptan ıkarttığınız tatlıların kenarlarına doğranmış karışık meyvelerden koyun. Kayısı marmelatıyla süsleyerek servis yapın.