



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PADIŞAH YASTIĞI

<http://www.hurriyet.com.tr>

4 yumurta
1 ay bardađı toz Őeker
1,5 su bardađı un
3 yemek kaŐığı sıcak su
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Kreması için:
1 su bardađı süt
1 paket krem Őanti
Őerbeti için:
3,5 su bardađı su
2,5 su bardađı toz Őeker
Limon suyu

Padişah yastığı tatlısının yapımına Őerbeti ile baŐlayın. Su ile Őekeri iyice karıŐtırıp kaynatmaya baŐlayın. Biraz kıvam alınca içine birkaç damla limon suyu ilave edin. 5 dakika daha kaynattıktan sonra soğuması için bir kenara alın.

Krem Őantiyi paketin üzerinde tarif edildiği Őekilde 1 su bardağı süt ile iyice çırpın. Sođuyup katılaŐması için buzdolabına kaldırın.

Tatlının keki için öncelikle yumurtaların sarılarıyla beyazlarını birbirinden ayırın. Beyazların içine bir tutam tuz ekleyip kar gibi olana kadar iyice çırpın.

Sarıların içine toz Őekeri ekleyip biraz karıŐtırın. Sıcak suyu da ilave ederek iyice çırpın. Yumurta beyazından elde ettiğiniz köpükleri sönmemesi için yavaŐ hareket ederek sarılara ekleyin ve karıŐtırın. Unu, kabartma tozunu ve vanilyayı da yumurtalara ekleyin.

Bir düz kek kalıbına ya da tepsiye yağlı kağıt yayın. zerine kek hamurunu boŐaltıp 180 derecede önceden ısıtılmıŐ fırına verin ve üstü pembeleŐene kadar piŐirin.

Keki fırından çıkarıp soğumasını bekleyin. Sođuyunca yatay olarak ikiye ayırın. Hazırladığınız Őerbeti kekin alt tabanına dkn. Üzerini krem Őantiyle iyice kaplayın.

Kekin st tabanını sekiz eŐit parçaya bölün ve krem Őanti katmanının üzerine yerleŐtirin. Őerbetin kalanını da tatlınızın üzerine iyice gezdirin. DövülmüŐ antepfıstığı ya da cevizle süsleyip biraz dinlendirdikten sonra servis edin.



© lezzetler.com tarif no:144314 • adı:Padişah Yastığı • gönderen:ay ışığı • indirme tarihi:02.04.2025 - 23:29