



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## REŞAT PAŞA TATLISI

1 su bardağı eritilmiş margarin  
2 su bardağı un  
1 yumurta  
1 tatlı kaşığı yoğurt  
Yarım limon suyu  
1.5 çay bardağı su  
2 su bardağı çekilmiş badem  
1 tutam tuz  
Şurubu için:  
2 su bardağı tozşeker  
1.5 su bardağı su  
Yarım limon suyu

Una yumurta, tuz, limon suyu, yoğurt ve suyu ilave ederek yoğurun. Hamuru 15 dakika dinlendirin. Hamuru oklava ile ince bir yufka şeklinde açın. Kenarlarını keserek dikdörtgen haline getirip bademi serpin. Geniş kenarından başlayarak sıkı bir rulo şeklinde sarın. Uç kısmına yumurta akı sürüp yapıştırın. \_Eld ettiğiniz rulo hamuru 4-5 cm eninde dilimleyin. Kesilmiş tarafları üste gelecek şekilde, aralıksız olarak yağlanmış tepsiye dizin. Eritilmiş margarini üzerine gezdirin. Önceden ısıtılmış 150 dereceye ayarlı fırında 25 dakika pişirin. Şurubu hazırlamak için; tozşeker ve suyu tencerede kaynatın. Şurup kıvamını alınca limon suyunu ekleyip bir taşım daha kaynatın. Fırından çıkardığınız tepsi tamamen soğuyunca şurubu sıcak olarak dökün. Şurubunu çekince kaymak ve şam fıstığı eşliğinde servis yapabilirsiniz.