



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAFRANLI SAVARİN TATLISI

Malzeme:

Süslemek için :

kremşanti

Helva

Şerbeti için :

1 su bardağı toz şeker

1 su bardağı su

Çeyrek limon

Safran

Savarin için :

2 çorba kaşığı Bizim Mutfak Un

5 gr maya

1 çay kaşığı toz şeker

1 çorba kaşığı Bizim Ayçiçek Yağı

1 adet yumurta

Tuz

Savarin, malzemesinin tümünü bir kaba alıp mikserin düşük hızında 1-2 dakika çırpın. Karışımı kalıplara paylaştırın. Kalıpların üzerini örterek 45 dakika mayalandırın. Daha sonra önceden ısıtılmış 180 derece fırında 15-20 dakika pişirin. Şerbet için tozşeker, su, limon ve safranı derin bir kaptan kaynatın. Pişirdiğiniz savarinleri şekerli suya atıp şurubu çekinceye kadar bekletin. İyice şiştikten sonra şuruptan servis tabağına alın. İsteğe bağlı olarak krema ve helva ile servis edin.



Fotoğraf "emoş" tarafından gönderildi. 29.05.2016