



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARAY TATLISI

1 paket margarin,
2 adet yumurta,
1 paket kabartma tozu,
1 kahve fincanı zeytinyağı,
3.5 su bardağı un,
100 gram dövülmüş fındık içi,
Şerbet için:
2 su bardağı toz şeker,
2.5 su bardağı su,
çeyrek limon

Tatlının şerbeti için bir tencerenin içinde, 2 buçuk su bardağı suyu ve şekeri kaynatın, içine çeyrek limonu sıkın. Ocaktan alıp soğutun. Başka bir kabin içinde margarin, kabartma tozu, zeytinyağı ve unu karıştırın. Yumurtaların sarısından bir miktar ayırıp, kalanını da malzemelerin içine ilave edin. Yoğurup kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp, elinizle yuvarlak ve yassı bir şekil verin. Ayırdığınız yumurtanın sarısından sürüp üzerine dövülmüş fındık serpin. 225 derecelik fırında 25 dakika pişirin: Üzerine soğuttuğunuz şerbeti dökün. Soğutup servis yapın. Not: Şerbeti tatlıların üzerine dökerken şerbet soğuk, tatlılar sıcak olmalı.

[ML® Padişah Sarması için tıklayın](#)
