



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARAY TATLISI

125 gr margarin
3 yumurta
1 ay bardađı Őeker
1 ay bardağı sıvı yağ
1 ay bardađı irmik
1'er paket kabartma tozu.vanilya
Aldığı kadar un
Őerbeti için:
3.5 su bardađı su
3.5 su bardađı Őeker

Su ve Őekeri kaynatarak Őerbeti hazırlayın. Sırası ile (margarin-yumurta-Őeker-sıvı yağ-irmik-un-kabartma tozu-vanilin) bu malzemeleri yoğurma kabına alarak hepsini karıŐtırın. İyice yoğurduktan sonra Őekil vererek yağlanmış tepsiye dizin. Üzerlerine yumurta sarısını sürerek 200-250 derece fırında piŐirin. Daha sonra üzerine Őerbetini dökün. Tatlı Őerbeti çekip yumuŐayınca servis tabağına alın.