



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SARI NEFASET

2 adet yumurta
1 su bardağı pudra şekeri
1 paket kabartma tozu
1 ay kaşığı safran
1 orba kaşığı su
1 paket margarin
Alabildiğı kadar un

Safran ılık suya ısıtılır, 1 saat kadar bekletilir. Yumuşak margarin, suyuyla birlikte safran, şeker ve yumurtalar bir çukur kaba konur. Mikserle pürüzsüz bir hal alana kadar çırpılır. Üzerine kabartma tozu ve ele yapışamayan kıvama gelene kadar un eklenerek yoğrulur. Ceviz kadar parçalar alınır, önce yuvarlanır, sonra üzerine bastırarak yassılaştırılır. Yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırında açık rengini koruyarak, kısa süre pişirilir.