



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAVAREN TATLISI

1,5 bardak un
1,5 bardak şeker
1,5 kaşık margarin
1/2 çorba kaşığı kuru maya
1/4 bardak süt
2 tane yumurta
1/2 kahve kaşığı pudra şekeri
1/2 kahve kaşığı limon

Malzemesinden hamur hazırlanır. İyice yağlanmış savaren kalıbının 3/4 kadarına kadar hamur doldurulur. Kalıp tamamen doluncaya kadar tekrar mayalandırdıktan sonra bir tepsi içine alarak hafif ısıllı fırında 25 - 30 dakika pişirilir. (Fırından çıkar çıkmaz kalıbın kolay boşalması için soğuk suya sokmak lâzımdır.)

Öbür yandan şeker 5 bardak su ile kaynatılır, limon suyu ve biraz limon kabuğu katılır. Savaren bu şerbete batırılır, yumuşayıp büyüyünce bir tepsiye alınır. Kalan şerbet biraz koyulaştırılıp üstüne dökülür. Gerekirse bu işlem bir kaç kez daha yapılır. Servis yapılırken savarenin ortasındaki boşluğa krem - şantiyi doldurulur.
