



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAVAREN

Hamur tahtasına 500 gram un eleyiniz. Bir kısmını alıp kâseye koyunuz. 12 gram maya ilâve edip 100 gram sıcak sütle karıştırdır kabarmaya bırakınız. Maya iki misli olunca kalan unu 100 gram sıcak süt ve 2 yumurta ile beraber karıştırdır. Hamur iyice ezilince bir dziye döverek 1 yumurta kırınız. Sonra 320 gram tereyağını elde yoğurup 10 gram tuz, 15 gram tozşeker, biraz da sıcak süt ilâve edip dövmeye devam ediniz. Bu sırada, sırayla 3 yumurta daha kırıp içine portakal kabuğu reçeli koyunuz. Bir savaren kalıbını yağlayarak üzerine bir yemek kaşığı kıyılmış badem ekip hamuru kalıba dökünüz. Kabarıp, kalıp doluncaya kadar bırakınız, sonra orta ısıda fırında pişirerek, kalıptan çıkarıp 20 dakika soğumaya bırakınız. 160 gram şekerini 500 gram su ile eriyinceye kadar şurubu yapıp savareni şurupta ıslatarak ızgaralı süzgeçte szlmeye bırakınız. Sonra sahana koyup servis yapınız.
