



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SAVAREN

7,5 gr taze (yaş) maya
1 çorba kaşığı + 1 kahve kaşığı şeker
1/2 su bardağından biraz fazla ılık süt
240 gr (2 su bardağı) un
1 çay kaşığı tuz
4 yumurta (hafifçe çırpılmış)
150 gr (10 çorba kaşığı) + 15 gr (1 çorba kaşığı) tereyağı (yumuşatılmış)
500 gr (2 su bardağı) krem şanti (iyice çırpılmış)
16 badem (her biri ortadan ikiye ayrılıp, kızartılmış)
Şurubu:
180 gr (3/4 su bardağı) şeker
2 su bardağı su

Küçük bir kaseye mayayı ufalayıp, 1 kahve kaşığı şekerle karıştırarak bir çatalla eziniz. 1/4 su bardağı ılık süt ekleyip, karışımı pürüzsüz bir hale getiriniz. Kaseyi ılık ve cereyansız bir yere koyup mayalı karışımı 15-20 dakika, kabarana kadar dinlendiriniz.

Unu ve tuzu ısıtılmış büyük bir kaseye eleyiniz. Karışımın ortasını çukurlaştırıp, mayalı karışımı, kalan sütü ve yumurtaları katınız. Sıvı malzemeyi bir tahta kaşıkla una yediriniz.

Ellerinize hamuru bastırarak ve çekip uzatarak 5 dakika, hamur esnek ve pürüzsüz olana kadar yoğurunuz.

Kabın kenarlarını silip, üstünü nemli ve temiz bir bezle örterek, hamuru ılık ve cereyansız bir yerde 1 saat, bir kat kabarana kadar dinlendiriniz. Bu arada 25 cm'lik bir savaren kalıbını 1 çorba kaşığı tereyağıyla yağlayıp, bir kenara bırakınız.

Yumruğunuzla hamuru hafifçe vurarak çökertiniz. Kalan 150 gr (10 çorba kaşığı) tereyağı küçük parçalar halinde, hamura birer birer katıp, yediriniz. (Bir yağ parçası hamura bütünüyle karışmadan, yeni bir parça yağ eklemeyiniz.) Hamuru yağladığınız kalıba döküp, kalıbı ılık bir yerde 30 dakika, hamur kabarıp kalıptan hemen hemen taşana kadar bekletiniz.

Önce, fırınınızı yüksek sıcaklığa (230° C) getirip, ısıtınız.

Kalıbı fırının orta katına sürüp, keki 20 dakika pişiriniz. Fırının sıcaklığını azaltıp (190° C), savareni 15 dakika daha, altın sarısı bir renk alarak batırılan bir şiş temiz olarak çıkana kadar pişiriniz. Kalıbı fırından alınız.

Savareni kalıbında 5 dakika ılındırdıktan sonra, bir tel ızgaraya çıkarıp, bir kenara bırakınız.

Şurubu hazırlamak için, şekeri ve suyu küçük bir tencereye koyup, şekeri orta ateşte, sürekli karıştırarak eritiniz. Ateşi yükseltip, şurubu 5 dakika kaynatınız şurubu ateşten alınız.

Savareni yeniden kalıbına yerleştirip, bir çatalla üstünü deliniz. Ilık şurubu savarenin üstüne döküp, 10 dakika, şurubu tamamiyle emmesi için kalıbında bekletiniz. Kalıbın üstüne bir servis tabağı yerleştirip, kalıbı alt - üst ediniz. Servis tabağına çıkan savareni bir kenarda ılınmaya bırakınız.

Krem şantiyi bir sıkma torbasına doldurup, savarenin ortasına ve kenarlarına süslü biçimde sıkınız. Bademleri kremanın üstüne yerleştirip, savareninizi servis ediniz.