



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SAVARON

Milli Eğitim Bakanlığı  
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi  
Ankara 2006

2.5 su bardağı şeker  
1.5 su bardağı özlü un  
1.5 yumurta kadar (75 g)margarin  
1 ceviz kadar yaş maya  
½ yemek kaşığı kuru maya  
2 adet taze yumurta  
1.5 çay kaşığı pudra şekeri  
¼ bardak süt veya su  
2 çay kaşığı limon suyu  
1 fiske tuz

Özel şam baba kalıpları ya da tartölet kalıpları katı yağla yağlanarak unlanır.

Bir kabın içerisinde unun ortası havuz şeklinde açılır.

Maya ılık süt içerisinde yumuşatılarak ürenin üzeri un yığınıyla kaplanır.

Unda yer yer çatlamalar görülünce yumurta ve biraz daha süt /su ilavesiyle yoğrularak ezilmiş yoğurttan daha kıvamlı bir hamur yapılır ve 5 dakika kadar elle çırpılarak özleştirilir.

Daha sonra iki ceviz büyüklüğündeki yağ eritilerek ılık olarak hamura eklenir, pudra şekeri ve tuz eklenerek tekrar yoğrulur.

Kapak örtülerek mayalanmaya bırakılır.

Hamur kendisinin bir katı kadar kabardıktan sonra kalıpların ¾ kısmı doldurulur.

Tepsiye dizilerek tekrar mayalamaya bırakılır.

180° C de ısıtılmış fırında 20 dakika pişirilerek fırından alınır ve kalıplardan çıkartılır.

Şeker, 5 su bardağı su ve limon suyuyla geniş bir tencerede kaynatılarak bir miktar da limon kabuğu rendesi katılır.

Buharlaştırmadan içine tatlı hamurları koyularak kapağı örtülür.

Orta hararetili ısıda kaynatılarak birkaç dakika sonra kevgirle alt üst edilir.

Yarım veya bir katı büyüdükten sonra ters yüz edilerek tepsiye alınır.

Kalan şerbet ateşte biraz daha kaynatılmak suretiyle koyulaştırılarak üzerilerine dökülür.

Hamurlar şurubu tamamen çekinceye kadar işleme devam edilir ve soğutulur.

İstenirse soğuduktan sonra üste yakın kısımlarından yarım parmak kalınlığında kapaklar kesilir.

Aralarına krem şanti ya da kestane püresi sıkılarak kapaklar kapatılır ve servise alınır.

Dilimlenerek ve süslenerek servise alınır.