



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HAŞHAŞLI SULTAN TATLISI

Şerbeti için:

2,5 su bardağı toz şeker

3,5 su bardağı su

Çeyrek limon suyu

Hamuru için:

200 gram tereyağı

Yarım çay bardağı sıvı yağ

2 adet yumurta

1 çay bardağı toz şeker

1 çay bardağı Hindistan cevizi

1 su bardağı irmik

1 paket vanilya

1 paket kabartma tozu

3 su bardağı un

Üzeri için:

1 çay bardağı süt

Yarım su bardağı mavi haşhaş

Tatlının şerbeti için toz şeker ve suyu tencerede karıştırıp kaynayana kadar pişirin.

Kaynamaya başladığı noktada şerbete limon suyunu ilave edin.

10 dakika daha kaynattığınız şerbeti ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Tatlının hamuru için tereyağı, sıvı yağ, yumurta, toz şeker, Hindistan cevizi, irmik, vanilya ve kabartma tozunu derin bir kasede karıştırın.

İçine azar azar un ilave ederek yoğurmaya başlayın.

Yumuşak bir hamur elde edene kadar yoğurduktan sonra hamurdan ufak parçalar koparıp elinizde yuvarlayın.

Hamurları süre batırıp haşhaşa buladıktan sonra pişirme kağıdı serdiğiniz tepsiye dizin.

Fırını 170 derecede ısıttıktan sonra tatlıları fırına verin.

25 dakika pişirdiğiniz tatlıları fırından çıkarır çıkarmaz üzerine soğuyan şerbeti gezdirin.

Tatlılar şerbeti çekene kadar bekleyip ardından servis edin.

