



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SOLUK BASTI

Yarım paket margarin
1 ay bardağı ayçiçek yağı
1 su bardağı süt
1 adet yumurta
1 fiske tuz
1 paket kabartma tozu
Alabildiğı kadar un
Şerbet için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su

Şerbet kaynatılır ve soğumaya bırakılır. Margarin eritilir, yoğurma kabına konur, soğuyunca diğerk malzemeler eklenir ve ele yapışmayan bir kıvamda hamur yapılır. Hamurdan ufak ceviz kadar parçalar alınır. Bir rendeye bastırarak şekil verilir, tepsiye dizilir. Üzeri pişirme kağıdıyla kapatılır. 180 derece fırında yarım saat pişirilir. Üzeri kapalı olduğı için kızarmadan fırından alınır. 5 dakika sonra soğuk şerbet gezdirilir.