



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTAN KONAĞI

Ayşe Tüter

1 yumurta
250 gr. margarin
3 çorba kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı karbonat
5 su bardağı un
1 su bardağı yeşil fıstık veya fındık
ŞERBETİ;
1,5 su bardağı şeker
1 bardak su
1 limon suyu

Margarini eritin. İçine yoğurt, yumurta, karbonat koyun. Yavaş yavaş un ilave edilerek sertçe bir hamur yapın. Merdane ile açılın ve çay bardağı ile ikişer ikişer kesin. Birinin ortasını ilaç kapağı ile çıkartın. Üst üste koyun, ortasına fındık veya fıstık yerleştirin. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında pişirin. Şekerli su kaynatıp limon sıkılın. Soğutun ve tepsi sıcakken soğuk şerbet döküp servis yapın.

Not: Şeker ile suyu kısık ateşte 15 dk. kaynatıp limon suyu koyun ve soğutup kullanın.