



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTAN TATLISI

3 Su Bardağı Un
1 Su Bardağı irmik
1/2 Su Bardağı Pudra şekeri
1 Paket Vanilya
1 Paket Kabartma Tozu
250 g margarin (6 yemek kaşığı)
2 Adet Yumurta
1 Adet Portakal Kabuğu Rendesi
Şerbeti için:
3.5 Su Bardağı toz şeker
4 Su Bardağı Su
3 Adet karanfil tanesi
1/2 Adet limonun suyu
Süsleme için:
1 Su Bardağı mavi haşhaş
1 Adet yarım ceviz
1 Çay Bardağı süt
1 Adet yumurtanın akı

Şerbet hazırlanıp soğumaya alınacağı için önce onun hazırlığıyla başlayalım. Su ve toz şekeri tencereye alıp harlı ateşte kaynatalım. Arada karıştıralım ki şeker erisin. Kaynadığında limon suyunu ve karanfil tanelerini ekleyip 5 dakika kadar daha pişirelim. Ardından soğutalım.

Hamuru için 2,5 su bardağı unu, pudra şekerini, vanilya ve kabartma tozunu eleyerek yoğurma kabına alalım. İrmiki ilave edelim, yumurtaları kiralım, oda sıcaklığındaki margarin ve portakal kabuğu rendesini ekleyelim. Hamuru yoğuralım. Ele yapışır durumdaysa kalan, elenmiş yarım bardak unu da ilave edelim.

Fırını 180 derecede ısıtalım. Tepsie yapışmaz kağıt serelim. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparalım. Avuçlarımızın içinde yuvarlayarak ve sonra hafifçe bastırarak kurabiye görünümü verelim. Yaklaşık 32 kurabiye elde edeceksiniz.

Birer kase içine süt ve haşhaş koyalım. Kurabiyeleri süte batıralım, sonra da haşhaşa bulayalım. Tepsie en az 12'er cm aralıklarla dizelim. Yumurta akını da bir başka kaba alalım. Yarım cevizleri yumurta akına batıralım (altının bulanması yeterli) ve kurabiyelerin üstüne yerleştirelim, hafifçe bastıralım. Tepsiyi fırına koyup, 20-25 dakika pişirelim. Yumurta sarısı sürülmediği için üstleri kızarmayacak. Tepsiyi hafifçe salladığınızda tabandan rahatça ayrılıyorlarsa pişmişlerdir.

Kurabiyeleri 5 dakika fırın tepsisinde dinlendirelim. Bir başka kaba yerleştirelim. İçindeki karanfil tanelerini çıkardığımız şerbeti kepçe kepçe sıcak kurabiyelerin üstüne dökelim. Tüm şerbet bittikten sonra, arada kenarlarda biriken şerbeti kaşıkla kurabiyelerin üzerine paylaştıralım. Yaklaşık 2 saat beklettikten sonra servis edelim.

