



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULTAN TATLISI

200 gram tereyağı
1 su bardağı toz şeker
2 adet yumurta
Yarım su bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı Hindistan cevizi
1 su bardağı irmik
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 su bardağı un
Şerbeti için:
1 su bardağı toz şeker
1,5 su bardağı su
2 damla limon suyu
Üzeri için:
1 su bardağı süt
1 su bardağı haşhaş tohumu
1 su bardağı ceviz içi

Şerbetle işe başlayın. Şeker ve suyu bir tencerede kaynatın.
İçine limon suyunu ilave edip birkaç dakika daha kaynatıldıktan sonra soğuması için bir kenara alın.
Tatlının hamuru için tereyağı ve şekeri bir kaba alıp şeker eriyene kadar çırpın.
Yumurta ve sıvı yağı ekleyerek çırpıma devam edin.
İrmik, kabartma tozu ve Hindistan cevizini de ekleyip karıştırın.
Son olarak vanilyayı ekleyin. Unu da azar azar ilave ederek yoğurmaya başlayın.
Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar koparın.
Elinizle yuvarladıktan sonra önce süte daha sonra haşhaş tohumuna bulayın.
Cevizi tatlının ortasına batırıp yağlı kağıt serilmiş fırın tepsisine aralarında boşluklar bırakarak dizin.
Fırını 180 dereceye ayarlayıp önceden ısıtın.
Tepsiyi fırına verip 25 dakika pişirin.
Tatlıyı fırından çıkardıktan sonra sıcakken üzerine soğuk şerbeti döküp çekene kadar bekleyin.
Tatlı şerbetini çekince servis edebilirsiniz.



