



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

SULTAN TATLISI

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

İlk olarak tatlınızın şerbetini hazırlayın. Şeker ve suyu tencerede karıştırıp kaynayana kadar pişirin. Kaynamaya başladığı noktada şerbete limon suyunu ekleyin. 10 dakika daha kaynattığınız şerbeti ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Tereyağı ve şekerini bir kaptan güzelce çırpın. Şeker eriyince yumurta ve sıvı yağı ekleyin.

İrmik, hindistancevizi, vanilya ve kabartma tozunu da ilave edip karıştırın.

Unu da azar azar ekleyip yoğurun.

Yoğurduğunuz hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayın.

Daha sonra sırayla süte ve haşhaş tohumuna batırın.

Ardından hamur topunun tam ortasına parmağınızla hafifçe bastırıp yağlı kağıt serili fırın tepsisine dizin.

Tatlınızı önceden 180 derecede ısıtılmış fırına verip 25 dakika kadar pişirin.

Fırından çıkarır çıkarmaz soğuyan şerbeti üzerine gezdirin.

Servis ederken tatlınızın orta kısmına ceviz için yerleştirin.



