



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SULTAN TATLISI

<https://www.droetker.com.tr>

Şurup:

2,5 su bardağı toz şeker

4 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Hamur:

1 yumurta

250 g yumuşak margarin veya tereyağı

3,5 çay bardağı un

1 paket Dr. Oetker Revani

Bulamak için:

1 çay bardağı süt

1 su bardağı haşhaş tohumu

Üzeri için:

Yaklaşık 30 adet yarım ceviz

Toz şeker ve suyu bir tencereye alın. Orta ateşte şeker eriyinceye kadar karıştırın. Kaynamaya başladığında ocağı kısın ve limon suyunu ilave edin. 5 dakika kaynatıp ocağı kapatın ve soğutun.

Fırın tepsisini yağlayın. Fırını belirli dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Yumurta, margarin, revani karışımı ve unu iyice yoğurun. Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp yuvarlayın. Süte batırıp çıkarın ve haşhaşa bulayın. Ceviz tanelerini süte batırıp çıkarın ve haşhaşlı topların üzerlerine bastırarak batırın. Fırın tepsisine sıralayıp pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 35 - 40 dakika

Fırından çıkarıp 5 dakika bekletin ve şurubu dökün. Soğutup servis yapın.

