



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SULTAN TATLISI

Hamuru için:

- 1 adet yumurtanın akı
 - 200 gr toz şeker
 - 1 adet yumurtanın sarısı
 - 200 gr margarin
 - 150 gr çikolata rendesi
 - 200 gr pudra şekeri
 - 1 paket kabartma tozu
 - 200 gr un
- Şerbeti için:
- 4 bardak şeker
 - 4 bardak su
 - 1 adet limonun suyu

Şurup için suyu ve şekeri kaynatın. İnmesine yakın limon suyunu ekleyin.

Soğumaya bırakın. Yumurta akını kar haline gelene kadar çırpın. Toz şekeri içine azar azar dökerek yedirin. Yağı eritin ve soğutun. yumurta sarısıyla karıştırın. Kalan malzemeleri yumurta akına ekleyin. Yağ ve yumurta sarısını da ilave edin. Yuvarlak bir tepsiyi yağlayın. 180 dereceli fırında pişirin. Üzerine şerbetini dökün.



Fotoğraf "ahahhhh" tarafından gönderildi. 28.07.2020