



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## SULTAN TATLISI

Yarım limon  
1 bardak şeker  
1,5 bardak un  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
1 paket krem şanti  
1 çay bardağı süt  
5 adet yumurta  
Şerbeti için:  
2 bardak şeker  
1,5 bardak su  
4 damla limon suyu

Şeker ile yumurtayı dört damla limon suyunu ilave edip beyazlaşınca kadar mikserle çirpin. Un, vanilya, kabartma tozunu eleyip karışıma ilave edin ve mikserin düşük ayarı ile çırpmaya devam edin. Çırttıktan sonra yağlanıp unlanmış fırın kabına döküp, 150 derecede pembeleşinceye kadar pişirin. Şerbeti için bir tencereye şeker ve suyunu koyup, bir süre kaynatın. Daha sonra dört damla limon suyu daha ekleyip biraz daha kaynatın. Krem şantiyi bir çay bardağı süt ile çırpıp buzdolabında yarım saat bekletin. Soğuyan keki ikiye bölüp krem şantiyi döşeyin. Diğer parçayı da üzerine kapatıp soğuk şerbeti dökün.