



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mûtevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

SARAY GÜZELİ



- 1 Paket tereyağı yada margarin
- 1 Çay bardağı zeytinyağı
- 1 Adet yumurta
- 1 Adet yumurta beyazı
- 2 Çorba kaşığı pudra şekeri
- 1 Çay kaşığı kabartma tozu
- 1 paket vanilya
- Çeyrek çay kaşığı tuz
- 5 Su bardağı un
- Üzeri İçin;
- 1 Adet yumurta sarısı
- 1 Çorba kaşığı süt
- 1 Su bardağı dövülmüş ceviz
- Şerbeti İçin;
- 2,5 Su bardağı toz şeker
- 3 Su bardağı su
- 1 Çorba kaşığı limon suyu

Tatlıya soğuk şerbet gezdirileceği için önce şerbet hazırlanır; su ve toz şeker kaynatılır, kıvam almaya başlayınca limon suyu eklenir, 3-4 dakika daha kaynatılır, ocaktan alınır.

Oda ısısında yumuşamış tereyağı, zeytinyağı, yumurta, yumurta beyazı ve pudra şekeri yoğurma kabına alınır. Parmak uçlarıyla malzemede pürüz kalmayınca kadar karıştırılır.

Üzerine vanilya, bir avuç unla karıştırılmış kabartma tozu, tuz, unun yarısı katılır, yoğurmaya başlanır. Kalan un azar azar eklenir, orta sertlikte bir hamur elde edilir.

Hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır. Üzerine sütle karıştırılmış yumurta sarısı sürülür, sonra dövülmüş cevizle batırılır.

Hamurlar, yağlanmış fırın tepsisine aralıklı dizilir. Önceden ısıtılmış 175 derece fırında, kızarana kadar pişirilir.

Fırından çıkan sıcak tatlılara soğuk şerbet gezdirilir. 2 saat sonra servise sunulabilir.

Not: Saray güzeli tatlısına daha farklı bir lezzet vermek için, şerbete limon suyu ile birlikte bir adet ince rendelenmiş limon kabuğu eklenebilir.