



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

SARAY TATLISI



1 paket tereyağı (250 gr)
Yarım ay bardağı zeytinyağı
1 ay bardağı süt
1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
1 ay kaşığı karbonat
eyrek ay kaşığı tuz
Alabildiğı kadar un
zeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 ay bardağı dövülmüş fındık
Şerbet için:
4 su bardağı şeker
3,5 su bardağı su
Yarım limonun suyu

- # Şerbeti hazırlamak için bir tencereye su ve şeker konur. Kaynamaya başlayınca limon suyu eklenir. 5-10 dakika daha kaynatılır. Soğumaya bırakılır.
- # Tereyağı yakmadan eritilir, ılımaya bırakılır. Daha sonra yoğurma kabına aktarılır.
- # zerine zeytinyağı, süt, yumurta ve yumurta beyazı eklenir, karıştırılır. Tuz ve unla karıştırılmış karbonat katılır.
- # En son ele yapışmayan kıvam alana kadar azar azar un eklenerek yoğrulur. Hamur 20 dakika dinlendirilir.
- # Süre sonunda hamurdan ceviz kadar parçalar alınır, yuvarlanır. Yağlanmış tepsiye dizilir.
- # zerine yumurta sarısı sürülür, fındık bırakılır.
- # Tepsi önceden ısıtılmış 180 derece fırına verilir. Tatlılar kızarana kadar pişirilir.
- # Fırından çıktıktan 5 dakika sonra soğuk şerbet gezdirilir.

Not: Saray tatlısı yapımında kahvaltılık tereyağı kullanılması tavsiye edilir.