

Sultan Tatlisi

Malzemeler

Hamuru icin:

1 paket margarin

1 yumurta

1 su bardagi irmik

1 cay bardagi seker

Aldigi kadar un (2 ya da 2 bucek su bardagi)

Kabartma tozu , vanilya

Hamurlari bulamak icin:

1 su bardagi sut

1 su bardagi mor hashas

Serbeti Icin:

2 bucek su bardagi seker

4 su bardagi su

1 tatli kasigi limon suyu

Serbet kaynatilip sogutulacak.

Yapilisi

Hamur tum malzemeler katilip yoguralim. Daha sonra ceviz buyuklugunde kurabiye gibi bezeler yapilip once sute daha sonra hashasa bulayalim, yaglanmis tepsiye dizelim. Onceden isitilmis 180 derece firinda pisirelim. Firindan cikar cikmaz uzerine sogutulmus serbet dokelim. Serbeti cekince buzdolabinda dinlenen tatlilarimiz sultanlara layiktir. Afiyet olsun:)