# 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 kalmayıncaya 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 cevize 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.