SARAY TATLISI

1 paket tereyağı (250 gr)
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 çay bardağı süt
1 adet yumurta
1 adet yumurta beyazı
1 çay kaşığı karbonat
Çeyrek çay kaşığı tuz
Alabildiği kadar un
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı
1 çay 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.
Üzerine 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.
Üzerine 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.