



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'in lezzetler.com](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ GÜL TATLISI

Hamuru için:

- 1 paket margari
 - 1 paket kabartma tozu
 - 3 çorba kaşığı yoğurt
 - 1 yumurta
 - 5 su bardağı un
 - 1 kase ceviz
- Şerbeti için:
- 4 su bardağı şeker
 - 3,5 su bardağı
 - 1 çay kaşığı limon suyu

Bir karıştırma kâsesinin içine oda sıcaklığındaki margarin konur. Elle iyice yumuşatılır, üzerine bir yumurta, 3 çorba kaşığı yoğurt eklenir. Ardından 5 su bardağı un ve kabartma tozu ve vanilya ilave edilerek kulak memesinden daha sert bir hamur elde edilir. Hamur merdaneyle açılır, su bardağının ağzıyla yuvarlaklar kesilir 4 yuvarlak birbirinin yansı hizasından üst üste konur Uçtan başlanarak sanır ve tam ortasından ikiye kesilir. Gül şeklini alan hamurların ortasına ceviz batınlarak tepsiye dizilir 170 derecede pişirilir. İstenirse üzerine yumurta sarısı sürülür. Diğer tarafta şeker, su ve limon suyuyla şerbet hazırlanır Biraz soğutulur Fırından çıkan sıcak tatlının üzerine dökülür. Kapatılmış fırında 5 dakika şerbetini çekmesi sağlanır.