



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FISTIKLI GÜL TATLISI

3 adet yumurta

Aldığı kadar un

1 tatlı kaşığı karbonat

1 çorba kaşığı yoğurt

Bir tutam tuz

Şerbeti için:

2 su bardağı şeker

1 su bardağı su

1 çorba kaşığı limon suyu

Üzeri için:

Fıstık ve kaymak

Kızartmak için sıvı yağ

Öncelikle şerbetini ocağa alın 10 dakika kadar kaynatın. Bu arada hamuru için yumurta, yoğurt, tuz, karbonat ve unu hiç su eklemeyen yoğurun. 5 dakika kadar dinlendirip ince bir şekilde açın. Daha sonra iki parmak eninde şeritler kesin ve çatalın ucuna sarıp kızgın yağda gül gibi sarıp kızartın. Çatalla tutmanızın sebebi açılmasını önlemektir. Yoksa gül gibi durmaz açılır. Daha sonra soğuk şerbetin içine alın. Tepsiye dizin ve kalan şerbeti üzerine dökün. Üzerlerine bol kaymak ve Antep fıstığını bastırıp içlerine geçmesini sağlayın. Soğuk olarak ikram edin.