



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

AKDENİZ GÜLÜ

500 gr un
12 gr maya
25 gr irmik
1 adet yumurta
35 gr toz şeker
1 çay kaşığı tuz
Aldığı kadar su
25 Gr Sana Klasik

Unu kaba alıyoruz ortasını açıyoruz azmiktarda su ile mayayı eritiyoruz üzerine yumurtayı oda sıcaklığında beklemiş margarini koyuyoruz unun üzerine toz şekeri tuzu irmiği serpiyoruz önce havuzun içindeki sıvıyı karıştırdıktan sonra havuzun kenarındaki unu içeri doğru çekiyoruz hamurumuzun kıvamını su ile yumuşatıyoruz istediğimiz şekli veriyoruz 180 derecede pişiriyoruz şerbet 2 su bardağı şeker 2 su bardağı su limonun 1/4 ile hazırlıyoruz şerbeti fırından çıkan tatlımızın üzerine döküyoruz.