



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ GÜL TATLISI

Hamur için:

2 adet yumurta
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı süt
Yarım çay bardağı sıvıyağ
Yarım paket instant maya
2 çorba kaşığı sirke
2 adet kesmeşeker
1 paket vanilya
Aldığı kadar un

Harç için:

2 çorba kaşığı kıyılmış badem
2 çorba kaşığı tozşeker
1 çay kaşığı tarçın
Yarım çay kaşığı toz karanfil

Sürmek için:

1 adet yumurtanın akı
Kızartmak için: Sıvıyağ

Şerbeti için:

3 su bardağı tozşeker
3 su bardağı su
4-5 damla limon suyu

Şerbet için tozşeker ve suyu, tozşeker eriyene dek kaynatın. Ocaktan alıp limon suyu ekleyin ve soğumaya bırakın. Hamur için un hariç kalan malzemeyi karıştırın. Yavaş yavaş un ilave edip, ele yapışmayan bir hamur elde edin. Çok ince olmayacak şekilde açıp, çiçek şeklinde kalıp yardımıyla yuvarlaklar kesin. Harç malzemesini karıştırın. Kestiğiniz hamurların yarısının ortalarına, 1'er tatlı kaşığı koyun. Kenarlarına yumurta akı sürüp, üzerlerine kenara ayırdığınız hamurlardan 1'er parça kapatın. Açılmaması için kenarlarını elinizde sabitleyin. Kızgın sıvıyağda kızartıp, soğuk şerbete atın. Arzuya göre file bademle süsleyip servis yapın.

