



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BAL KABAKLI GÜL TATLISI

1.300 gram bal kabağı
500 gram tozşeker
150 gram ceviz içi
6 adet yufka
1,5 (375 gr) paket margarin
3 tatlı kaşığı tarçın
ŞURUBU İÇİN;
500 gram tozşeker
3 su bardağı su
1/4 adet limonun suyu

Bal kabağının dış kabuğu ile iç çekirdek kısımlarını temizledikten sonra, rendeleyelim.
İçine tozşekeri, bıçak ile kıydığımız cevizleri ve tarçını ilave edip, iyice karıştıralım.
3 su bardağı su ve 500 gram tozşekerdan şurup hazırlayalım.
Şurup kıvama gelince, limon suyunu ilave edip, 1 dakika daha kaynattıktan sonra, ocaktan indirelim.
Yufkaları tezgahın üzerine üst üste yayıp, dörde bölelim. Böylece 24 adet parça yufka elde etmiş oluyoruz.
Margarini eritip, bir parça yufkayı yağlayalım.
Yufkanın geniş yuvarlak kısmına, hazırladığımız içten yayıp, rulo şeklinde sardıktan sonra, kendi etrafında çevirerek, gül şekli verelim.
Diğer yufkaları da aynı şekilde hazırlayıp, önceden yağladığımız fırın tepsisine dizelim.
Yufkaların üstünü erittiğimiz margarin ile yağlayıp, fırında iyice kızarıncaya kadar pişirelim.
Fırından çıkınca, üzerine soğuk şerbeti dökelim.
Şerbeti çekip de tatlımız soğuyunca, servis yapalım.