



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BAYRAM GÜLÜ

24 adet baklava yufkası

Yarım paket tereyağı

İçi:

1 kase ceviz

1 adet yumurta akı

1 çay bardağı şeker

Şerbeti:

2,5 su bardağı şeker

2,5 su bardağı su

Yarım limon

Şerbet kaynatılır, soğumaya bırakılır. İnce çekilmiş ceviz, şeker ve yumurta akı karıştırılır. Yufkanın kenarına uzunlamasına iç konur, rulo yapılır ve kendi etrafında sarılır. Güller yağlanmış tepsiye dizilir. Üzerine eritilmiş tereyağı gezdirilir. 190 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıkınca soğuk şerbet gezdirilir.
