



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ BADEMLİ GÜL TATLISI

- 1 paket sana yağı
- 1 paket kabartma tozu
- 3 çorba kaşığı yoğurt
- 1 adet yumurta
- 5 su bardağı un
- 1 kase ceviz
- 1 çay bardağı badem
- 4 su bardağı şeker
- 4 su bardağı su
- 1 çay kaşığı limon suyu

Bir karıştırma kasesinin içine oda sıcaklığındaki margarin konur. Elle iyice yumuşatılır, üzerine bir yumurta, 3 çorba kaşığı yoğurt eklenir. Ardından 5 su bardağı un ve kabartma tozu ve vanilya ilave edilerek kulak memesinden daha sert bir hamur elde edilir. Hamur merdaneyle açılır, su bardağının ağzıyla yuvarlaklar kesilir. 4 yuvarlak birbirinin yarısı hizasından üst üste konur. Uçtan başlanarak sarılır ve tam ortasından ikiye kesilir. Gül şeklini alan hamurların ortasına ceviz batırılarak tepsiye dizilir. 170 derecede pişirilir. İstenirse üzerine yumurta sarısı sürülür. Diğer tarafta şeker,su ve limon suyuyla şerbet hazırlanır. Biraz soğutulur. Fırından çıkan sıcaktatlinın üzerine dökülür. Kapatılmış fırında 5 dakika şerbetini çekmesi sağlanır.