



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ GÜL CEMAL

1 adet ekmek hamuru

İç i için:

2 çorba kaşığı tereyağı

1 adet yumurta beyazı

1 kase ceviz

1 kahve fincanı toz şeker

Üzeri için:

İç hazırlanır; dişe gelecek kadar dövülmüş ceviz e şeker ve yumurta beyazı eklenerek karıştırılır. Sokak fırınından alınan yaş ekmek hamuru 12 eşit parçaya ayrılır. Merdane yardımıyla oval olarak 1 karış boyunda açılır.

Yüzeyine önce eritilmiş tereyağı sürülür sonra iç konur. Rulo yapılır ve rulo gül börek şeklinde bükülür. Yağlı kağıt serilmiş tepsiye dizilir. Üzerine yumurta sarısı sürülür, susam serpilir. 180 derece fırında yaklaşık 20 dakika pişirilir.