# CEVİZLİ GÜL TATLISI

MALZEMELER
1 adet yumurta
2 çorba kaşığı erimiş margarin
2 çorba kaşığı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı irmik
Alabildiği kadar un
Kızartmak için:
Sıvı yağ
Şerbeti için:
3 su bardağı toz şeker
2,5 su bardağı su
1 dilim limon
1 kase çekilmiş ceviz

Tatlımızın önce şerbetini hazırlıyoruz. Bir tencerenin içersine şekeri, suyu, limonu koyup kaynatıyoruz. Kaynamaya başladıktan sonra 3 dk. ocakta tutuyoruz, sonra soğumaya bırakıyoruz.
Bir kap içerisine yumurtayı kırıyoruz. Üzerine erimiş ve soğumuş margarini döküyoruz. Onun üzerine de yoğurdu döküp, çırpma teliyle karıştırıyoruz. Sonra da kabartma tozunu, irmiği, unu ilave edip, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur ortaya çıkarıyoruz. Hazırladığımız bu hamuru tezgaha koyuyoruz. Hamurun üzerine un serperek, kurşunkalemden biraz daha ince olarak açıyoruz. Açtıktan sonra, su bardağıyla (çay bardağı, gazoz kapağı gibi yuvarlak ağızlı mutfak malzemeleri de olabilir) 3 farklı boyda kesip her birinin beş yerinden 1'er cm. çentik atıyoruz. Sıralamayı şöyle yapıyoruz; parmağımızın ucunu yumurtanın akına batırıp, önce büyük hamurun ortasına sadece parmak mesafesinde sürüyoruz. Orta boy hamuru çizgiler üst üste gelmeyecek şekilde koyup, bunun üzerine de yumurta akı sürüp, üzerine son hamuru koyuyoruz. Üst üste dizdiğimiz hamurların tam ortasına parmağımızla bastırıp, birbirine yapıştırıyoruz. Bol yağda kızartıyoruz. Soğuk şerbetin içine alıp 5-6 dk. bekletiyoruz. Oradan servis tabağına alıp üzerine ceviz ya da fındık serperek, servis yapıyoruz. Ilıkken yenilmesini tavsiye ediyoruz.

© lezzetler.com tarif no:41459 • adı:CEVİZLİ GÜL TATLISI • gönderen:betül71 • indirme tarihi:02.05.2024 - 10:36