



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇÖL GÜLÜ TATLISI

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 adet yumurta  
Yarım su bardağı su  
2 yemek kaşığı yoğurt  
2 yemek kaşığı tereyağı oda sıcaklığında  
Yarım çay kaşığı tuz  
1 çay kaşığı kabartma tozu  
3 su bardağı un  
Şerbeti için;  
1,5 su bardağı şeker  
1 su bardağı su

Öncelikle tatlının şerbetini hazırlayalım.

Şeker ve suyu tencereye alıp kaynatalım.

Kaynadıktan sonra 5 dakika sonra ocağın altını kapatalım. Soğumaya bırakalım.

Hamuru için malzemeleri yoğurtma kabına alıp karıştıralım. Unu ilave edip yumuşak bir hamur elde edelim.

Hamuru 10 dakika dinlendirelim.

Dinlenen hamuru ince olacak şekilde açalım.

Aparatla keselim. Her kestiğimiz parçaya önce un ardından su sürüp arasına ardından diğer bezeyi koyup tekrar un yayıp arasına su ve tekrar beze koyup son bezeyi unlamadan çubukla ıslattığımız kısma bastıralım. (4 kat olacak)

Bütün bezeleri bu şekilde hazırlayıp bol yağda kızartalım.

Ardından soğuyan şerbeti batırıp 1 dakika bekletip servis edelim.

