



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAZUZ TATLISI

3 adet Keskinöğlü yumurta
1 su bardağı sade gazoz
1 çorba kaşığı yaş maya
Aldığı kadar un
½ paket margarin
1 paket susam
Şerbeti İçin:
5 bardak şeker
3,5 su bardağı su
1 paket vanilya
Hazırlanma Şekli

Yumurtayı, gazozu ve unu hamur yoğurma kabına koyun. Yarım su bardağı ılık suda erittiğimiz mayayı ilave edin ve hamuru yoğurun.

Hazırladığınız hamuru 3 parçaya ayırıp merdane yardımıyla erişte hamuru kıvamında açın. Küçük bir tavada margarini eritip soğutmaya bırakın. Açtığınız hamuru eritilmiş yağla yağlayıp rulo halinde sarın. 2 parmak kalınlığında kesip yağlanmış tepsiye dizin. Tepsideki hamurları iki kat büyüyene kadar mayalandırın. Önceden ısıtılmış 170 derece fırında üstleri kızarana kadar pişirin. Ayrı bir yerde 5 bardak şeker ile 3,5 su bardağı suyu kısık ateşte 10 dakika kaynatıp vanilyayı da ilave ederek şerbetini hazırlayın.

Soğuduktan sonra pişen tatlı hamurun üzerine hazırladığınız sıcak şerbeti dökün. 1 saat dinlendirdikten sonra servis yapın.

