



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GAZOZLU TATLI

150 gr fındık
1 paket margarin
1 tane gazoz
400 gr yaşmaya
1 tatlı kaşığı tarçın
3 tane yumurta
Şerbeti için:
1 tatlı kaşığı limon suyu
4.5 su bardağı şeker
4 su bardağı su

Gazozun içine mayayı ve şekerini ilave edip mayanın kabarmasını sağlayalım. Hamur yoğuracağımız kaba mayalı gazozu, yumurtaları ekleyip çırpma teli ile karıştıralım. Azar azar un ekleyerek ele yapışmayan kıvamda ve kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yoğuralım. Hamuru 6 eşit parçaya ayırıp beze yapalım. Bezeleri unlanmış bir zeminde 1 mm. kalınlığında açalım. Yufkanın üzerine erimiş margarinini fırça yardımıyla sürerek üzerine iri dövülmüş ceviz ve tarçın serpeyim. Sonra yufkayı rulo yaparak saralım ve ruloyu 3 cm. aralıklarla keselim. Kesilen parçaları margarinle yağlanmış tepsiye dik olarak dizelim. Hamurları 1/2 saat oda sıcaklığında bekletip mayalanmasını sağlayalım. Kabaran hamurları 190°C ısıllı fırında altları ve üstleri pembeleşene dek pişirelim. Fırından alırken üzerlerine önceden hazırlayıp iyice soğuttuğumuz şerbeti gezdirelim. Tatlıları sönmüş fırında 5 dk. bekletip şerbetini emmesini sağlayalım. Şerbeti için, şekerini, suyu, limon suyunu 5 dk. kaynatıp ateşten alarak iyice soğutalım.