



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAZUZ TATLISI

Yarım paket yaş maya
1 yemek kaşığı su
2 adet yumurta
1 paket vanilin
Yarım su bardağı gazoz
2,5 su bardağı un
Yarım çay bardağı nişasta
İçi için:
Yarım su bardağı sıvı yağ
Yarım su bardağı dövülmüş fındık/ceviz/badem
Şerbeti için:
2,5 su bardağı su
2 su bardağı toz şeker
4-5 damla limon suyu

Mayayı bir yemek kaşığı suyla açıp yoğurma kasesine alın.
Un hariç diğer malzemeleri de ekleyip güzelce karıştırın.
Azar azar un da ekleyip yoğurmaya başlayın.
Elinize yapışmayacak bir hamur elde edene kadar yoğurun.
Hamuru iki parçaya bölüp bezeleri nişasta yardımıyla açabildiğiniz kadar ince açın.
Açtığınız yufkanın üzerine bol miktarda sıvı yağ sürün.
Üzerine dövülmüş fındık/ceviz/badem serpererek rulo şeklinde sıkıca sarın.
Ruloları iki parmak genişliğinde kesip fırın tepsisine aralıklı dizin.
Tatlıları bu şekilde 1-2 saat tepside mayalandırın.
Bu esnada fırını 200 dereceye ayarlayıp ısıtmaya başlayın.
Ardından aralarında kalan boşlukları kapatmak için hamurları birbirine yaklaştırdıktan sonra tepsiyi fırına verin.
Tatlıları 25 dakika fırınlayın.
Bu esnada şerbeti hazırlamaya başlayın.
Şeker ve suyu tencerede karıştırıp kaynayana kadar karıştırarak pişirin.
İçine limon suyunu ekleyip kısık ateşte 10 dakika daha pişirin.
Hamurları fırından çıkarıp sıcak şerbeti üzerine dökün.
Tatlı şerbeti çekince servis edin.



