



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAZUZ TATLISI

1 adet yumurta
Yarım paket yaş maya
1 paket vanilya
Yarım su bardağı gazoz
2,5 su bardağı un
Yarım çay bardağı nişasta
İçi için:
Yarım su bardağı sıvı yağ
Şerbeti için:
2,5 su bardağı su
2 su bardağı toz şeker

Yoğurma kabının içerisine hamur malzemelerini koyun ve homojen kıvama gelene kadar yoğurun. Hamuru iki eşit beze bölün ve her bir bezeyi biraz nişastalayıp açabildiğiniz kadar açın. Açılan hamurun üzerine bol miktarda nişasta yapıp sıkı rulo haline getirin. İki parmak genişliğinde kesin ve kesilen dilimleri ısıya dayanıklı cam tepsilere dik olarak yan yana dizin. Diğer bezeye de aynı yöntemi uygulayın. Kesilen hamurları 2 saat ılık bir yerde dinlenmesi için bekletin. Önceden ısıtılmış 200 derecelik fırında üzeri kızarana kadar ortalama 20 - 25 dakika pişirin. Tatlı pişerken şerbeti hazırlayın. Şerbet ve tatlı sıcak olmalı. Pişen hamurların üzerine sıcak şerbeti dökün ve şerbeti tamamen çekip soğuduğunda tatlıyı servis edebilirsiniz.

