



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GAZUZ TATLISI

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

2 adet yumurta
1 su bardağı gazoz
1 yemek kaşığı yoğurt
1 çay bardağı zeytinyağı
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
5 su bardağı un
Nişasta (hamuru açmak için)
Zeytinyağı (hamuru açtıktan sonra üzerini yağlamak için)
Şerbeti için:
4 su bardağı şeker
5 su bardağı su
3-4 limon suyu damlası

Büyük yoğurma kabına yumurtamızı yağımızı mayamızı alalım. Yoğurt gazoz ve kabartma tozunu vanilyayı ekleyelim.
Sonra azar azar unu ekleyelim. Kıvama gelene kadar yoğuralım. 5 su bardağı un yeterli oldu. Ununuza göre ayarlayın. Kıvama gelen hazır olan unumuzu bezelere ayıralım.
Bezeleri nişasta ile ince ince açalım. Kalın olmamalı.
Nişasta ile açtığımız hamur bezesinin üzerine zeytinyağı sürelim.
Yağımızı sürdükten sonra şerit şerit ince uzun keselim.
Kestiğimiz şeritleri rulo şeklinde saralım.
Yaptığımız ruloları elimizle bastıralım. Yassı şekilde dursun. İyice bastırın.
Yağlı kağıt serdiğimiz fırın tepsisine yerleştirelim.
175 °c de fanlı ayarda 15 dk pişirdim. Şerbetimi onlar fırındayken hazırladım.
Tencereye alıp en yüksek ateşte pişirdim. 10 dk kadar kaynattım.
İlk sıcaklığı çıkan şerbetimi soğumuş tatlılarımaya döktüm.

