



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GAZOZLU TATLI

Birsel Türkmen

3 adet yumurta  
Aldığı kadar un  
1/2 su bardağı portakal aromalı gazoz  
Kibrit kutusu büyüklüğünde yaş maya  
sıvı yağ  
Şerbeti için ;  
4 su bardağı su  
4 su bardağı şeker  
1/2 limonun suyu

Ön hazırlık olarak su ve şeker 10 dakika kaynatılır, limon suyu damlatılarak ocak kapatılır ve şerbet soğumaya bırakılır. Maya gazozun içine atılıp, karıştırılarak eritilir. Yoğurma kabında bir miktar un, ve yumurtalar alınır. Karışıma mayalı gazoz eklenir. Aldığı kadar un ilave edilerek kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlanır. Hamur 4 eşit parçaya bölünür. Her bir parça merdane ile bıçak sırtı kalınlığında açılır. Bir fırça yardımıyla her tarafına sıvı yağ sürülür. Kenarlarındaki fazlalıklar kesilerek hamur kare haline getirilir. Kesilen parçalar kare hamurun üzerine yerleştirilir. Bu şekilde hazırlanan hamur rulo şeklinde sarılır. Rulo 1,5-2 sm. kalınlığında dilimlenir ve yağlanmış tepsiye aralıklı olarak dizilir. Hamurun tamamı bitene kadar aynı işlem uygulanır. Yarım saat kadar tepside mayalanması için bekletilir. Önceden ısıtılmış fırında üzeri kızarıncaya kadar pişirilir. Fırından çıkınca soğuk şerbet üzerine gezdirilir. Tatlı soğuyunca servis yapılır.