



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL BAHÇESİ

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

Şurup:

3,5 su bardağı toz şeker

3,5 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Hamur:

3,5 - 4 su bardağı un

1 poşet Dr. Oetker Instant Maya

1 yumurta

125 g yumuşak margarin

1 çay bardağı sade gazoz

1 su bardağı öğütülmüş ceviz

Şurubu hazırlamak için toz şeker ve suyu 10 dakika kaynatın. Kaynamanın son 1 dakikasında limon suyunu ekleyin, ocaktan alıp soğumaya bırakın.

Unu eleyip maya ile karıştırın. Üzerine yumurta, margarin ve gazozu ekleyip iyice yoğurun. Hamuru bekletmeden 4 eşit parçaya bölün. Her birini merdane ile 15x30 cm boyutlarında açın, üzerlerine ceviz serpin ve geniş tarafından rulo şeklinde sarın. Bıçak yardımı ile birer cm genişliğinde dilimler kesin yağlanmış fırın tepsisine aralıklı sıralayın. Üzerini kapatıp 30 dakika bekletin.

Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 190 °C

Turbo pişirme: 180 °C

Süre sonunda fırının orta katında pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkartıp bekletmeden soğuk şurubu dökün ve üzerini kapatın. Soğuk servis yapın.

