



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL BAKLAVA

1 ay bardağı sıvıyağ,
2 orba kaşığı yoğurt,
1 adet yumurtanın sarısı,
1 ay kaşığı karbonat,
1 su bardağı nişasta,
125 gram tereyağı,
alabildiğince un,
dövölmüş ceviz.
şurubu için:
3 su bardağı tozşeker,
3 su bardağı su,
yarım limonun suyu

Hamur kabında sıvıyağı, yoğurdu, yumurtanın sarısını, karbonatı, nişastayı, tereyağını ve alabildiğince unu karıştırın. Malzemeler özleşene kadar yoğurun. Hamurdan ceviz iriliğinde parçalar ayırın. Parçaların her birini pasta tabağı büyüklüğünde açın. Yuvarlakların dört yanından bıçakla kesikler yapın. Ortasına dövölmüş ceviz koyun. Kesikler sonucunda her bir hamur üzerinde dört parça oluşacaktır.

Parçaların her birinin ucunu dışa doğru kıvrın. Sonra iki ucunu cevizli harem kenarında yani ortaya yakın bir yerde birleştirin. Hafif yağlanmış tepsiye dizin. Orta ısılı fırında üzerleri kızarana dek pişirin. şurubu için suyu, şekerini ve limon suyunu kaynatın.

Kıvamına gelen şurubu soğutulmuş hamurların üzerine dökün. şurubu çektikten sonra servis yapın.

[ML® Gül Tatlısı için tıklayın](#)[ML® Yaban Gülü için tıklayın](#)