



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL BAKLAVA

2 adet yumurta
2 kahve fincanı yoğurt
2 kahve fincanı tereyağı
1 kahve fincanı maden suyu
1 paket kabartma tozu
1 kahve fincanı un
1 adet yumurtanın akı
ŞERBET İÇİN:
3 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1/2 limonun suyu

Yumurta akı hariç tüm malzemeyi yoğurup 15 dakika dinlendirin. Hamuru üç parçaya bölüp açın, üç farklı boydaki kalıpla kesip yuvarlaklar çıkarın. Hamurların kenarlarından kesikler atın. Üç farklı boy hamuru ortalarına yumurta akı sürerek üst üste yerleştirin, ortasına parmağınızla bastırın. Toz şeker ve suyu kaynatın, limon suyunu ekleyin. Hamurları sıvı yağda kızartıp şerbete atın.