



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL ÇÖREK

25 gr margarin
2 kave fincanı un
yarım su bardağı mısır nişastası
Yarım yemek kaşığı pudra şekeri
1 fiske tuz
1 kahve fincanı su
1 adet yumurta
25 gr pudra şekeri
25 gr kiraz
25 gr ahududu

Derin bir kaba 1 kahve fincanı (büyük) un, mısır nişastası, 1 tutam tuz ve pudra şekerini eleyip ortasına çukur açın.

Yumurta sarısını margarin ve suyu hamura ilave edin.

Kaptaki malzemelerle, el ile yumuşak bir hamur yoğurun. Hamur kulak memesi yumuşaklığına gelinceye kadar arta kalan unu hamura ilave ederek adeta böreklik bir hamur hazırlayın. Hamuru dinlenmesi için 1 saat kadar buzdolabında bekletin.

Hamurdan küçük bezeler hazırlayın.

Bezeleri oklava ile daire şeklinde ince kalınlıkta açın.

Temiz bir mutfak makası ile spiral şeklinde, 2-3 cm kalınlığında şeritler kesin.

Gül şekillerin kenarlarının kıvrımlı olması isteniyorsa şekilli makaslar kullanılabilir.

Şeritleri kendi etrafında sararak gül şekli verin ve ortalarına birer kiraz veya ahududu koyun.

Bir fırın tepsisine dizin. Kızarana kadar pişirin.

Fırından çıktıktan sonra pudra şekeri serperek servis yapın.

