



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL REÇELİ (ISPARTA)

THY Skylife

250 gr reçellik Isparta kırmızı gülü

2 su bardağı toz şeker

1 litreye yakın su

½ limonun suyu

Şekeri suya katın ve tencerede 10-15 dakika kaynatın. Limon suyu ilave ederek beş dakika daha kaynatılır. Ocaktan alınır, soğumaya bırakın.

Hamuru için hafif yumuşatılan tereyağına pudra şekeri, vanilya ve yumurtalar, sonra da irmik ilave ilave edin. Karışıma un ile birlikte kabartma tozu ilave edin; yumuşak bir hamur hazırlayın. Top top kopardığınız hamura şekil verilir; hafif yağlı fırına dizen. Üzerine yumurta sarısı sürün. Ortalarına fındık bastırın. 170 derece ısıtılmış fırında üzerleri kızarana dek pişirin. Şekerpareler sıcakken üzerlerine soğuk şerbet dökün. Soğuk servis edin.

