



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL TATLISI (AKSARAY)

3 Su Bardağı Un
½ Çay Bardağı Zeytinyağı
½ Çay Bardağı Süt
½ Çay Bardağı Yoğurt
½ Çay Bardağı Su
1 Adet Yumurta
¼ Çay Kaşığı Tuz
2 Yemek Kaşığı Üzüm Sirkesi
Hamuru Açmak İçin:
1 Su Bardağı Buğday Nişastası
½ Su Bardağı Un
Arası için:
1,5 Su Bardağı İri Dövülmüş Ceviz
250 Gr Tereyağı
½ Su Bardağı Zeytinyağı
Şerbeti için:
3 Su Bardağı Toz Şeker
3,5 Su Bardağı Su
¼ Çay Kaşığı Tuz
1 Dilim İnce Limon

Tatlının şerbeti için suyun içine toz şekerini dökülür, karıştırır ve harlı ateşte kaynamaya bırakılır.

Şerbet kaynamaya başlayınca içine tuz ve limon dilimi atılır, yaklaşık 15-20 dakika sonra ateş kapatılır ve şerbeti soğumaya bırakılır.

Hamur için un yoğurma kabına dökülür, ortası açılıp üzerine zeytinyağı, süt, yoğurt, yumurta, su, tuz, sirke ilave edilip yoğrulur.

Kabın üstüne nemli bir bez örtülüp yaklaşık 30 dakika dinlendirilir.

Hamurdan 6 beze yuvarlanır, üzerlerine nemli bez örtülür. İlk beze un ve nişasta karışımı ile incecik açılır ve bez yaygı üzerine serilir.

Birinci yufka tepserirken ikinci yufka da aynı şekilde açılır.

İkinci yufka yaygı üzerine serilir ve ardından ilk açtığınız yufkayı tablanın üzerine alınır. Yufka 4 parçaya kesilir, bir parça kenarlarından büzülür, içine dövülmüş cevizler yerleştirilir.

Yufka yeniden kenarlarından kapatılarak cevizlerin dökülmemesi sağlanır. Her parça aynı şekilde burulduktan sonra tepsiye dizilir.

Bir tavada tereyağını eritilir, üzerine zeytinyağını dökülüp kızdırılır ve gül tatlısı yufkalarının üzerinde gezdirilir.



© lezzetler.com tarif no:153432 • adı:Gül Tatlısı (Aksaray) • gönderen:Yemekhane • indirme tarihi:26.04.2025 - 07:03