



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

GÜL TATLISI (BAĞDAT)

Kullanılacak malzeme (8 kişi için):

Şurubu için:

1 kilo toz şekeri,

2 bardak su,

1/3 limonun suyu.

Tatlısı için:

1 kilo volovan hamuru,

250 gram incir şekerlemesi,

250 gram portakal kabuğu şekerlemesi,

1 yumurtanın sarısı

200 gram dövülmüş hindistancevizi.

Yapımı:

Portakal kabuğu ve incir şekerlemelerini küçük parçalara doğradıktan sonra bunları 150 gram hindistanceviziyle iyice karıştırmalı. Bir kilo kadar volovan hamuru hazırlamalı. Bunu 24 x 36 santimlik bir dikdörtgen biçiminde ve yarım santim kalınlığında açmalı. Sonra 6 x 36 santimlik dört parçaya bölmeli. Her parçaya uzunlamasına ve üç santim eninde şekerlemeli harçtan koymalı. Her parçanın Öbür üç santimlik ucunu bu harcın üzerlerine kapayıp açık uçlarını yapıştırmalı. Sonra altışar santim uzunluğunda parçalara kesip yağa bulanmış tepsiye düzenli bir biçimde yerleştirmeli. Yumurtanın sarısını hafifçe çırpıttıktan sonra bir fırçayla hamur parçalarının üzerlerine sürmeli ve tepsiyi orta ısırlı fırına koymalı. Tatlı pişince tepsiyi fırından çıkarmalı ve soğumuş olan şerbeti gezdirerek döküp bir kenarda soğumaya bırakmalı. Sonra tatlıları servis tabaklarına almalı, üzerlerine kalan hindistancevizini serpiştirdikten sonra servis yapmalı.

Şurubu şöyle hazırlamalı: Bir kuşaneye suyu, toz şekerini ve limonun suyunu koyup karıştırarak şekeri eritmeli. Şerbet kaynamaya başlayınca bunu beş dakika ateşte tutmalı, sonra indirip bir kenarda soğumaya bırakmalı.

ML® Bağdat Sütlacı (görsel)