



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL TATLISI (BAKLAVA YUFKASI)

Baklavalık yufka

Yarım çay bardağı sıvı yağ (arasına sürmek için)

3 kaşık tereyağı (üzerine)

Antepfıstığı

Ceviz

Fındık

Şerbet için:

1 bardak şeker

2 bardak su

Şeker ve suyu tencereye alıp şeker eriyene kadar karıştırarak pişirin.

Şeker eridikten sonra karıştırmayı bırakıp 15 dakika kaynatın ve devamında soğumaya bırakın.

Baklavalık yufkalardan birini alıp serin.

Tüm yüzeyine sıvı yağ sürüp fıstık ya da ceviz hangisini isterseniz serpin. Daha sonra şiş ile sarın.

Büzdükten sonra şişten çıkarın ve dolayıp gül şekli vererek tepsiye dizin.

Üzerine tereyağı eritip sürün ve önceden ısıtılmış 175 derece fırında kızarana kadar pişirin.

Sıcak tatlının üzerine soğumuş şerbet döküp 15-20 dakika şerbeti çekmesini bekleyin. Daha sonra dilediğiniz gibi servis edebilirsiniz.

