



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## GÜL TATLISI (ÇANKIRI)

1 paket margarin  
2 kaşık yoğurt  
2 kaşık sıvı yağ  
1 yumurta  
1,5 çay bardağı irmik  
250 gr ceviz aldığı kadar un  
Şerbeti için:  
2 su bardağı şeker  
2 su bardağı su

Margarin ve diğer malzemeleri karıştırın hamuru elde ettikten sonra, oklava yardımıyla açın hamuru 4'e bölün. Cevizin 1/4'ünü her bir hamura koyun ve rulo şeklinde sarın, halka halka kesin. Böldüğünüz kısım alta gelecek şekilde tepsiye dizin 175° pişirin. Piştikten sonra sıcak şerbet dökün ve soğuk servis yapın.

---