



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜL TATLISI (ÇANKIRI)

Çankırı Meslek Yüksek Okulu

1 çay bardağı yoğurt  
1 çay bardağı sıvıyağ  
1 çay bardağı margarin  
200 gr badem  
Aldığı kadar un  
Şerbeti İçin:  
3 su bardağı şeker  
2 su bardağı su  
Yarım limon

Şerbeti için, 3 su bardağı şeker ve 2,5 su bardağı su bir tencerede kaynatılır. İçerisine biraz limon sıkılır. Malzemelerin hepsi birlikte bir kabın içerisinde yoğrulur ve kulak memesi yumuşaklığında hamur elde edilir. Normal büyüklükte paziler yapılır ve merdane ile açılır. Çay bardağının ağzı ile yuvarlaklar kesilir ve 4 yuvarlak kaydırarak üst üste konur. Sigara böreği gibi sarılıp ortadan ikiye kesilir. İstedığımız taraf tepsiye gelecek şekilde dizilir ve ortasına ceviz veya badem konularak fırında 180°C'de pişirilir. Sıcakken üzerine soğuk şerbet dökümler ve soğuk servis yapılır.