



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL TATLISI (DENİZLİ)

Denizli İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

1 su bardağı sıvı yağ
½ su bardağı yoğurt
1 su bardağı irmik
1 yumurta
½ paket oda sıcaklığında margarin
1 paket vanilya
½ paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı sirke
Tuz
Un
Şerbeti için:
3 su bardağı su
2,5 su bardağı şeker
Limonun ¼ suyu

Sıvı yağ, yoğurt, irmik, yumurta, margarin ve sirke derin bir kaptaki karıştırılır. Daha sonra un, kabartma tozu ve vanilya eklenir ve kulak memesi yumuşaklığında yoğrulur. Çay bardağı ile 5-6 daire kesilir ve üst üste konur. Hafifçe yuvarlanır ve ikiye kesilir. Üzerine fındık veya fıstık konur. 180 derece fırında 20-25 dakika pişirilir. Su ve şeker ile şerbeti pişirilir. Tatlı sıcak, şerbet ılıkken üzerine dökülür.

