



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## GÜL TATLISI (ELAZIĞ)

Malzemeler:

Margarin,  
bir çay bardağı pudra şekeri,  
bir yumurta,  
bir paket vanilya,  
bir paket kabartma tozu,  
aldığı kadar un,  
bir su bardağı kırık ceviz.  
Şerbeti için:  
Üç su bardağı şeker,  
dört su bardağı su,  
üç-dört damla limon suyu.

Yapılışı:

Margarin oda sıcaklığında olmalı. Ceviz ve un hariç bütün malzemeleri iyice yoğurun. Yavaş yavaş un ekleyerek sert bir hamur elde edene kadar yoğurmaya devam edin. Merdaneyle hamuru açın ve su bardağı ağızıyla yuvarlak daireler kesin. Kesilen dairelerin kenarlarına beş adet çizik atın. Ye yaprakları üst üste (yaprağın bir kenarı alta, bir kenarı üste gelecek gibi) dizin. Ortalarına cevizleri yerleştirip tepsiye dizin. Önceden ısınmış fırında 170 derecede pişirin. Son olarak fırından çıkan tatlıların üzerine soğuk şerbet dökün.

[ML® Gül Tatlısı için tıklayın](#)