



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL TATLISI (ELAZIĞ)

4 su bardağı un
1 çay bardağı sıvıyağ
1 çay kaşığı karbonat
1 yumurta
1 su bardağı su
Kızartmak için sıvıyağ
1 su bardağı dövülmüş ceviz içi

Şerbet malzemesi:

3 su bardağı tozşeker
3 su bardağı su
Yarım limonun suyu

1. Unu hamur yoğurma kabına alın. Sıvıyağ, karbonat, yumurta, tuz ve suyu ekleyip yoğurun. Hamuru 4 parçaya bölüp beze haline getirin. Her bir bezeyi un serperek yufka şeklinde açın ve 2.5 cm genişliğinde şeritler halinde kesin.
2. Şerbeti hazırlamak için; tencerede su ve tozşekeri karıştırıp kaynatın. Limon suyunu ekleyip bir taşım daha kaynatın ve ateşten alın. Şerbeti soğumaya bırakın.
3. Derin bir tencerede sıvıyağı kızdırın. Her hamur şeridinin ortasına çatalı batırın. Çevirerek şeridi çatalın etrafına sarıp gül şekli verin. Çatalla tutarak kızgın yağda kızartın. Malzeme bitinceye kadar işleme devam edin.
4. Kızarttığınız hamurları soğuk şerbetin içine atın. Şerbetini çekince kevgirle çıkarıp servis tabağına alın. Ortalarına dövülmüş ceviz içi serpip servis yapın.