



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜL TATLISI (KAYSERİ)

Melikgazi Belediyesi

1 Su bardağı sıvı yağ

1 su bardağı yoğurt

1 yumurta

Alabildiği kadar un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

½ limon suyu

İÇİNE:

Dövülmüş ceviz

1 limon kabuğu rendesi

1 çay kaşığı tarçın

ŞERBETİ:

5 Su bardağı şeker

4 su bardağı su

2 damla limon suyu

Sıvı yağ yoğurt yumurta karıştırılır un, kabartma tozu üzerine limon suyu vanilya eklenerek yoğrulur merdane ile açılır su bardağı ile daireler kesilir 3 daire yarı üst, üste gelecek şekilde yerleştirilir arsına ceviz yerleştirilir rulo sarılır ortasından bıçakla kesilir tepsiye düz kısmı gelecek şekilde yerleştirilir kalan hamurlar aynı şekilde hazırlanır 180 derece fırında pişirilir fırından çıkınca ılık şerbet gezdirilir servis yapılır.

