



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜL TATLISI (KÜTAHYA)

Kütahya İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

2 yumurta

Tuz

Un

Şurup için:

4 su bardağı toz şeker

3,5 su bardağı su

Limon suyu

2 yumurta biraz tuzun alabileceği kadar un ilave edilerek bir beze hamur yapılır.

Hamur normal kalınlıkta açılarak ikişer santim kalınlıkta şeritler uzun olacağından ortadan bölünür.

1,5 su bardağı yağ küçük ve derin bir tavada kızartılır.

Kızaran hamurlar çatal ile rulo şeklinde sarılarak daha önce hazırlanmış olan soğumuş şuruba atılarak süzülür. Tatlılar gül şeklinde servis tabağında soğuk olarak sunulur.

