



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜL TATLISI

Armağan Arık

100 gr tereyağı (oda ısısında)  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı yoğurt  
1 su bardağı irmik  
1 adet yumurta  
Kabartma tozu  
Vanilya  
Aldığı kadar un  
Bütün fındık içi (içine koymak için)  
Şerbet için:  
4 su bardağı şeker  
4 su bardağı su  
½ adet limon suyu

İrmiği yumurtayı, kabartma tozunu, yoğurdu, sıvı yağı, tereyağını, vanilyayı bir kaptaki karıştırıp iyice çırpıyoruz ve üzerine un ekleyerek kulak memesi yumuşaklığında hamur yapıyoruz. Hamurumuzdan bir parça alıp yuvarlak beze yapıyoruz. Merdaneyle yarım santim kalınlığında açıyoruz. Çay bardağıyla yuvarlaklar kesiyoruz. Karşılıklı dört yerinden bıçak yardımıyla küçük çentikler açıyoruz. Ortasına fındığımızı koyup dörde böldüğümüz her kenarı fındığımızın etrafında sararak gül şekli veriyoruz. Yağlı kağıt serilmiş tepsimize sıralayıp 180 derece fırında nar gibi kızarana dek pişiriyoruz. Önceden hazırladığımız şerbeti ılıkken fırından çıkan tatlılarımızın üzerine döküyoruz. Renkli yapmak isterseniz kırmızı veya sarı gıda boyasından hamurunuzun bir bölümüne koyabilirsiniz. İsterseniz kakaolu da yapabilirsiniz.

