GÜL TATLISI

Şeref Pekin

1 adet yumurta
1 çay bardağı yoğurt
1 çay bardağı irmik
1 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Alabildiği Kadar Un
Tüm Fındık İçi
Şerbeti için:
3 su bardağı su
3 su bardağı toz şeker

Öncelikle 3 su bardağı su ve 3 su bardağı toz şekeri bir tencerede 15 dakika kaynatın ve şerbeti soğumaya bırakın. Un ve kabartma tozu hariç diğer malzemeleri derin bir kapta karıştırın. Un ve kabartma tozunu da yavaş yavaş ekleyin. Kulak memesi yumuşaklığına gelinceye kadar un ekleyin. Hamur pürüzsüz olmalıdır. Hamuru tezgâha koyarak 5 ya da 6 beze yapın. Her bezeyi unladığınız tezgâh üzerinde merdane ile 3 -4 mm kalınlığında açın ve istediğiniz ebatta kesin (Çay bardağı veya su bardağı olabilir). Kestiğiniz parçaları biri diğerinin yarısına gelecek şekilde 4 ya da 5 tanesini üst üste koyun. Üst üste koyduğunuz parçaları ilk koyduğumuz parçadan başlayarak kıvırın. Kıvırdığınız parçayı ortadan ikiye bıçakla kesip kesilen kısım altta kalacak şekilde tepsiye dizin. Tepsiye dizilen güllerin üzerine fındık veya badem koyup önceden ısıtılmış 200 derecedeki fırında kızarana kadar pişirin. Fırından çıkarılan güllerin üzerine şerbeti dökün. Not:Hamura gıda boyaları karıştırarak çeşitli renklerde güller de yapabilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:117962 • adı:Gül Tatlısı • gönderen:Göksen • indirme tarihi:09.05.2024 - 02:42