



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL TATLISI

Pelin Yanık

1 su bardağı sıvıyağ
½ su bardağı yoğurt
1 su bardağı irmik
1 adet yumurta
½ paket margarin (oda sıcaklığında bekletilmiş)
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
1 tutam tuz
Aldığı kadar un
Şerbeti için:
4 su bardağı su
3,5 su bardağı şeker
1/4 adet limon suyu

Un, kabartma tozu ve vanilya hariç bütün malzemeleri bir kaba koyun ve karıştırın. Daha sonra kabartma tozu vanilya ve unu ilave edip kulak memesi kıvamına gelene kadar yoğurun. Diğer yandan şerbeti hazırlayın. Hamuru az beklettim ben daha sonra hamuru merdaneyle açıp çay bardağıyla yuvarlaklar yaptım. 6 tane daire şeklinde hamuru alt alta dizip döndürdüm. Hamuru ortadan kesip 2 tane gül elde ettim. Hamurun bir kısmına kırmızı gıda boyası kullandım. Onuda aynı şekilde yaptım. Tatlının ve şerbetin sıcak olmasına dikkat edin.

