



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.in.lezzetler.com)

GÜL TATLISI

Yarım paket (125 gr) Bizim Yağ
2 adet yumurta
1 çay bardağı Bizim Yağ Ayçiçek
3 yemek kaşığı yoğurt
1 çay kaşığı tuz
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
4 su bardağı un
Dövülmüş ceviz içi
Şerbeti için:
3 su bardağı su
2 su bardağı şeker
Yarım limon suyu
Üzeri için:
1 adet yumurta sarısı

Oda sıcaklığındaki Bizim Yağ[?] diğer malzemelerle karıştırıp kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde ediyoruz ve dinlenmeye bırakıyoruz.

Dinlendirdiğimiz hamurumuzu, düz bir zeminde yarım cm kalınlığında açıyoruz. Hamurdan çay bardağı ile daireler çıkarıyoruz.

Yuvarlak 3 hamuru kenarları üst üste gelecek şekilde yerleştiriyoruz. İki kenarına ceviz yerleştirip rulo şeklinde sarıyoruz.

Ortadan ikiye kesip iki adet gül elde ediyoruz. Gül şeklindeki hamurları yağlanmış fırın tepsisine dizip önceden ısıttığımız 180 derece fırında pişiriyoruz.

Diğer tarafta 5 su bardağı şeker, 5 su bardağı su ve limon suyunu bir tencerede kapağı hiç açılmadan 8-10 dakika kadar kaynatıyoruz.

Sıcak tatlıların üzerine ılık şerbeti gezdirip çekmesini bekledikten sonra servis yapıyoruz.

Not: Gül şekillerinin bozulmaması için, derseniz tatlınızı muffin kalıbında hazırlayabilirsiniz.[?]



Fotoğraf "mevsim" tarafından gönderildi. 09.03.2020

