



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL TATLISI

Samsun İl Tarım Müdürlüğü

1 su bardağı sıvıyağ
Yarım su bardağı yoğurt
1 su bardağı irmik
1 yumurta
Yarım paket margarin
1 paket vanilya
Yarım paket kabartma tozu
1 çorba kaşığı sirke
1 tutam tuz
Aldığı kadar un
1 su bardağı ceviz yada fındık
Şerbeti İçin:
3 su bardağı su
2.5 su bardağı şeker
Çeyrek limonun suyu

Önce şerbetinin malzemelerini bir tencereye koyun ve kaynatın. Hamurunun un, kabartma tozu ve vanilya hariç tüm malzemelerini karıştırın. kabartma tozu, vanilyayı ve aldığı kadar unu ilave edin. Kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir. Hamur ikiye kesilir. Bir parçası merdane ile 3/4 mm kalınlığında açılır. Çay bardağı ile kesilir. 6 adet yuvarlak yarısı üst üste gelecek şekilde yan yana dizilir. Rulo şeklinde sarılır ve ikiye kesilir., tepsiye dizilir. Ortalarına ceviz ya da fındık yerleştirebilirsiniz. Orta hararetli fırında üzerleri kızarana (20-25 dakika) kadar fırınlanır. Şerbetini üzerine dökün. Tatlıların şerbeti iyi çekmesi için alt üst çevirerek şerbeti iyice çekmesi sağlanır.

