



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL TATLISI

<https://www.elele.com.tr>

Yarım su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı ayçiçek yağı
100 gr margarin
1 su bardağı irmik
2 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
300 gr un
Şerbeti için:
3.5 su bardağı toz şeker
3 su bardağı su
3 damla limon suyu

Şerbet için, su, şeker ve limon suyunu tencereye alıp 10 dakika kaynatın. Ocaktan alıp ılık kalacak şekilde saklayın. Yoğurt, ayçiçek yağı, margarin, irmik, kabartma tozu, vanilya ve unu hamur yoğurma kabına alıp yoğurun. Hamurdan cevizden biraz daha büyük bezeler koparıp çay tabağı büyüklüğünde açın. Orta kısmında küçük bir yuvarlak kalacak şekilde uçlara doğru dört kesik yapın. Kesikleri ortalarına kadar birbirinin üzerine gelecek şekilde katlayarak gül şekli verin. Alt kısmına hafifçe bastırarak düzleştirin. Yağlanmış fırın tepsisine dizin. Tüm malzemeyi bu şekilde hazırlayın. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında kızarana kadar pişirin. Fırından çıkarır çıkarmaz üzerlerine ılık şerbeti gezdirin. Şerbeti çekene kadar bekletip servis yapın.

