



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜL TATLISI

250 gram ceviz içi
1 adet yumurta
1 kahve fincanı sirke
1 çay bardağı su
1 çay bardağı sıvıyağ
Aldığı kadar un
1 paket mısır nişastası
1 paket margarin
5 su bardağı tozşeker
4 su bardağı su
1/4 limonun suyu

Yumurtayı, sirkeyi, suyu, sıvıyağı bir kaba alıp, karıştırın. Alabildiğince unu ekleyip, kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edin. Hamurdan 2 ceviz iriliğinde parçalar koparıp, beze yap. Nişasta serpilmiş bir zeminde, bezelere de nişasta serpererek baklava yufkası inceliğinde açın. Açılan yufkaları yarıdan kesin. Üzerine ceviz serpin. Her parçayı büzdürün. Sonra kendi etrafında döndürerek yuvarlayın. Elde ettiğiniz iki ayrı yuvarlağı da ters çevirerek, yağlanmış tepsiye dizin. Hamurun geri kalanını da bu şekilde hazırlayın. Eritip kızdırdığınız margarini hemen yuvarlak yarımların üzerine gezdirin. Fırında arkalı önlü pişirin. Şerbeti hazırlayıp, ılıtın. Pişen gül tatlılarını fırından alıp iyice soğutun. Dik şerbeti üzerine gezdirin. Şerbeti emene dek bekletip, servis yapın.