



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜL TATLISI

2 çorba kaşığı silme dut unu  
1 çay bardağı irmik  
1 su bardağı siyez unu  
1 çay bardağı zeytinyağı  
1-2 damla vanilya özütü  
1 paket kabartma tozu  
125 gram oda sıcaklığında tereyağı  
2 çorba kaşığı dut yaprağı tozu  
Şerbeti İçin:  
2.5 su bardağı su  
1 su bardağı elma suyu  
2 çorba kaşığı dut unu

İrmik, siyez unu, zeytinyağı, dut unu, vanilya özütü, kabartma tozu ve tereyağını yoğurup kulak memesi kıvamında bir hamur elde edin. Streç filmle kaplayıp 1 saat buzdolabının alt rafında dinlendirin. Sürenin sonunda hamuru iki parçaya bölüp, bir parçasına dut yaprağı tozu ekleyip yeniden yoğurun ve yeşil renkli bir hamur elde edin. Her iki hamuru da 5-6 mm kalınlığında açıp, çay bardağı ile yuvarlaklar çıkarın. Düz bir zemine 1 adet yeşil, 1 adet beyaz ve yeniden 1 adet yeşil hamurun uçları 1/3 oranında üst üste gelecek şekilde yan yana dizin. Daha sonra bir hamurdan başlayarak yuvarlayıp irice bir rulo haline getirin. Ortadan ikiye kesip, elinizde düzelterek iki parça gül şekli elde edin. Aralıklarla fırın tepsisine yerleştirip, önceden ısıtılmış 160 derece fırında 30 dakika pişirin. Fırından alıp ılınmaya bırakın. Şerbet için tüm şerbet malzemesini tencereye alıp 6-7 dakika kaynatın. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Ilık tatlının üzerine ılık şerbeti gezdirin. 10 dakika dinlendirip servis yapın.

