



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL TATLISI

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

Şurup:

2,5 su bardağı toz şeker

3 su bardağı su

1 tatlı kaşığı limon suyu

Hamur:

1 paket Dr. Oetker Sade Kek Karışımı

1 poşet Dr. Oetker Şekerli Vanilin

150 g irmik

1 yumurta

125 g yumuşak margarin

0,5 su bardağı yoğurt

0,5 su bardağı sıvı yağ

Üzeri için:

30 - 35 adet fındık (bütün)

Şurubu hazırlamak için su ve toz şekeri 5 dakika kaynatın. Kaynamanın son 1 dakikasında limon suyunu ekleyin. Ocaktan alıp soğutun.

Fırın tepsisini margarin ile yağlayın. Fırını belirtilen dereceye ayarlayıp ısınması için önceden açın.

Alt-üst pişirme: 180 °C

Turbo pişirme: 170 °C

Sade kek karışımı, şekerli vanilin, irmik, yumurta, margarin, yoğurt ve sıvı yağı karıştırıp iyice yoğurun. Hafif unlanmış tezgahta 2-3 mm kalınlığında açın. Çay bardağı yardımı ile yuvarlaklar kesin. Bu yuvarlaklardan 6 adetini yatırılmış domino taşı gibi kenarları üst üste gelecek şekilde sıralayın. Rulo şeklinde sarın ve bıçak yardımı ile ortadan ikiye keserek 2 adet gül elde edin. Yapraklarını biraz açın ve ortalarına birer adet bütün fındık batırın. Hamurun tamamını bu şekilde hazırlayıp yağlanmış fırın tepsisine sıralayın ve pişirin.

Pişirme süresi: Yaklaşık 25 - 30 dakika

Fırından çıkartıp 5 dakika bekletin ve üzerine soğuk şurubu dökün. Üzerine ikinci bir tepsi kapatıp soğumaya bırakın.



