



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜL TATLISI

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

1 su bardağı zeytinyağı  
1 su bardağı irmik  
125 gr. tereyağı  
1/2 su bardağı yoğurt  
1 adet yumurta  
1 yemek kaşığı sirke  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
4-5 su bardağı (aldığı kadar) un  
Şerbeti için:  
3 su bardağı su  
2,5 - 3 su bardağı şeker  
2-3 damla limon suyu

Şerbet için su ve şekeri bir tencereye koyup kaynatın. Kaynayan şerbete limon suyunu ekleyip altını kapatın ve soğutun. Hamur malzemelerini karıştırıp ele yapışmayan yumuşak bir hamur elde ediyoruz.3 parçaya bölüp. Her bir parçayı un serpilmiş tezgahta merdane yardımıyla ince şekilde açıyoruz. Çay bardağının ağzıyla şekildeki gibi yuvarlaklar elde ediyoruz. Yuvarlakları üst üste fotoğraftaki gibi yerleştirip ilk başladığımız yuvarlaklardan itibaren rulo yapıyoruz. Sonra yaptığımız ruloyu tam orta yerinden ikiye kesiyoruz. Yağlı tepsiye çok yakın olmayacak şekilde yerleştiriyoruz. Önceden ısınmış 180 derece fırında üstleri pembeleşene kadar pişiriyoruz. Fırından çıkardığımız tatlıları soğumuş şerbete buluşturuyoruz. Soğuduktan sonra servis ediyoruz.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 12.09.2023