



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL TATLISI

5 yemek kaşığı irmik
130 gram eritilmiş tereyağı
1 çay bardağı yoğurt
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 çay bardağı sıvı yağ
1 paket vanilya
Şerbeti için:
3 su bardağı su
3 su bardağı şeker

Şerbetli tatlılarda ilk iş şerbeti hazırlamaktır. Tencerenin içine şeker ve suyu koyarak ocakta 10 dakika boyunca bekleterek kaynatın.

Şekerin erimesi için karıştırın. Kaynadıktan sonra soğumaya alın.

Gül tatlısı hamurunu hazırlayalım. Tereyağımızı eritip bir kabin içine koyun. Aynı kabin içine sıvı yağ, yoğurt ve irmiği koyup çırpma makinesi ile çırpın.

Sonra üzerine kabartma tozunu ekleyelim ve sonra vanilyayı ekleyerek yavaşça unumuzu dökelim. Sonra güzelce yoğurarak hamur haline getirelim.

Bu adımdan sonra hamuru kalın olmayacak şekilde açalım. Merdane ile yapabilirsiniz. Daha sonra hamuru çay bardağı ile kesmeye başlayalım.

Şimdi geldik gül yapımına. Daire olarak kestiğimiz hamuru yarım ay şeklinde ayarlayarak üst üste koyacağız.

Üst üste 3 tane gelsin ve rulo yapalım.

Şimdi ruloyu bıçakla ortadan ikiye keserek gül elde etmiş olacağız. Bu işlemi tüm hamur için uygulayacağız. En son tepsiye dizerek ortalarına fındık ekleyelim.

Son olarak önceden 160 derecede ısıttığımız fırına yerleştirerek tam 30 dakika pişirin.

Piştikten sonra sıcak sıcak olan kurabiyelerin üzerine şerbeti dökün.

