GÜL TATLISI

2 YUMURTA
2 ÇORBA KAŞIĞI YOĞURT
1 PAKET MARGARİN VEYA TEREYAĞI
1 PAKET KABARTMA TOZU
5 SU BARDAĞI UN
100 GR. CEVİZ (İRİ DÖVÜLMÜŞ)
ŞERBETİ İÇİN:
3,5 SU BARDAĞI ŞEKER
3 SU BARDAĞI SU
1 TATLI KAŞIĞI LİMON SUYU

Hamur yoğuracağımız kaba eritip soğuttuğumuz margarini, yumurtayı, yoğurdu, kabartma tozunu ekleyip çırpma teli ile karıştıralım. Elenmiş unu ekleyerek özlü bir hamur yoğuralım. Hamuru merdane ile 0.3 mm. kalınlığında açalım. Geniş ağızlı bir çay fincanı yardımı ile hamurdan yuvarlak parçalar kesip çıkaralım. Her yuvarlak parçanın ortasına yarım cevizi parçalamadan yerleştirelim. Cevizin kenarlarında kalan kısımlara bıçak yardımı ile ve eşit aralıklı 4 kesik yapalım. Kesiklerden oluşan karşılıklı 2 kanadı cevizin üzerine doğru döndürelim. Sonra kalan diğer 2 kanadı cevizin üzerine kapatalım. Kanatların kenar kısımlarını hafifçe dışa doğru çevirelim. Hamurları margarinle yağlanmış tepsiye dizerek 190° ısılı fırında altları ve üstleri pembeleşene dek pişirelim. Fırından alır almaz üzerlerine önceden hazırlayıp soğuttuğumuz şerbeti gezdirelim. Tatlılar şerbetini emince servis tabağına alalım. Şerbeti için, şekeri, suyu, limon suyunu 5 dk. kaynatıp ateşten alarak iyice soğutalım.

© lezzetler.com tarif no:45531 • adı:Gül Tatlısı • gönderen:yeni sofra • indirme tarihi:29.03.2024 - 09:40