



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

GÜL TATLISI

Surup:

3,5 su bardağı toz şeker,

3,5 su bardağı su,

1 tatlı kaşığı limon suyu

Hamur:

4 su bardağı un,

1 paket hazır maya,

1 yumurta, 125 g margarin,

1 çay bardağı sade gazoz,

1 su bardağı öğütülmüş ceviz içi

Surup: Ölçülü şeker ve suyu 10 dakika kaynatın. Kaynamanın sonuna doğru limon suyunu ekleyin ve soğumaya bırakın.

Hamur: Unu maya ile karıştırın. Üzerine yumurta, margarin ve gazozu ekleyip iyice yoğurun. Hamuru bekletmeden 4 eşit parçaya bölün. Merdane ile 0,5 cm kalınlığında açın. Üzerine ceviz serpin ve rulo şeklinde sarın. Bıçak yardımı ile birer cm genişliğinde dilimler kesin. Kalan hamurları da bu şekilde hazırlayıp 33 cm çapındaki yağlanmış tepsiye aralıklı olarak sıralayın. Üzerini kapatıp 25 dakika dinlendirin. Sürenin sonunda önceden ısıtılmış 180 dereceli fırında 25-30 dakika pişirin. Fırından çıkartıp bekletmeden üzerine soğuk surubu gezdirerek dökün ve üzerini kapatın. Soğuk servis yapın.

[ML® Gül Tatlısı için tıklayın](#)