



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## GÜL TATLI

2 yumurta  
2,5 su bardağı un  
3 çorba kaşığı (dövülmüş) antepfıstığı  
Şerbeti için:  
2 su bardağı şeker  
2 su bardağı su  
Sıvı yağ

Şerbetini yapmak için şeker ve suyu 5 dakika kaynatıp soğutun. Derin bir kabın içine yumurtaları kırın ve üzerine yavaşça unu ilave edip kulakmemesi kıvamında hamur yapın. Bunu 5 dakika dinlendirin. Hamuru unlanmış zeminde ince bir şekilde açın ve 2 parmak kalınlığında şeritler kesin. Bu şeritler çok uzunsa ikiye bölün ve bir ucunu çatala sarıp kıvrarak kızgın sıvı yağın içinde döndürerek kızartıp gül şekline getirin. (Hamurun bir ucu da elinizde olmalı hamur kızarıırken çatalı döndürerek elinizle ucuna sarmalısınız.) Sonra gül hamurları soğuk şerbetin içine atıp 4 dakika bekletin. Servis tabağına dizip üzerini fıstıklarla süsleyin.

---