



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜL TATLISI

2 ay bardađı yođurt
125 gr margarin
3 kse un
2 ay bardağı zeytinyağı
1 paket hamur kabartma tozu
1 yumurta
1 kse ceviz
Őerbeti için:
3 su bardađı Őeker
3 su bardađı su
Birkaç damla limon suyu

Orta boy tencereye 3 bardak Őeker ve 3 bardak su ilave edilerek orta ocak ateŐte kaynamaya bırakılır. Ara ara karıŐtırılarak kaynaması beklenir, kaynayan Őerbetin içerisine birkaç damla limon suyu sıkılarak soğumaya bırakılır. Hamur için plastik bir kaba 3 kse un, 2 çay bardağı irmik, 2 çay bardağı yoğurt konulur. Bu süreçte yüksek ocak ateŐinde kuk bir tavada 125 gr margarin eritilir. Eriyen margarinin içerisine daha kolay soğuması için iki çay bardağı zeytinyağı eklenir. Plastik kaptaki harcın içerisine tam anlamıyla sođumuŐ olan eritilmiŐ yağ eklenir. zerine bir yumurta kırılarak 1 paket hamur kabartma tozu eklenir ve yoğrulma baŐlanır. Yođrulma iŐlemi ortalama 5 dakika sürmektedir. Hamurun kulak memesi kıvamına gelmesi gerekir. Hamur ne çok yumuŐak ne de çok sert olmalıdır. Sert olur ise hamur açarken kırılır. Hamur dinlenmeye bırakıldığında 1 kse ceviz rondodan geçirilerek ufak parçalar haline getirilir. DinlenmiŐ olan hamurdan avuç içi parçalar alınarak 1 cm kalınlığında olacak Őekilde kuk bezeler halinde açılır. Açılan hamurdan 1 bardak yardımı ile yuvarlak kuk parçalar kesilir. Yuvarlak parçalara bıçak yardımı ile kenarlarından 4 eŐit kesik açılır. Halka Őeklinin bozulmaması gerekmektedir. Hamurun tam ortasına 1 çay kaŐıđı rondodan geçirilmiŐ cevizler konularak karŐılıklı düŐen hamur birbirleriyle birleŐtirilir, ortası açık kalır ve bu Őekilde gl Őeklini almıŐ olur. Fırın tepsisine yağlı kğit konur ve gl tatlısı hazırlanmadan 5 dakika öncesinde 170 derecede ısıtılır. Isınan fırının içerisine yağlı kğit üzerindeki gl tatlıları konularak 30 dakika piŐirilir. PiŐen gl tatlısının üzerine servis edilmeden önce sođumuŐ olan Őerbet dökülür ve hindistancevizi ile süslenerek servis edilir. Gl tatlısının yapılıŐ süresi 45-50 dakika olup 8-10 kiŐilik servis edilebilir.