



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜL TATLISI

1 adet yumurta
3 yemek kaşığı yoğurt
1 paket tereyağı
1 paket kabartma tozu
5 su bardağı elenmiş un
100 gram iri dövülmüş ceviz.
Şerbeti için malzeme:
4 su bardağı şeker
3,5 su bardağı su
yarım tatlı kaşığı limon suyu.

Hamur kabına eritip soğuttuğumuz tereyağını, yumurtayı, yoğurdu, kabartma tozunu ekleyip çırpalım. Unu ekleyerek özlü bir hamur yoğuralım. Hamuru, merdane ile çok ince olmak kaydıyla açalım. Bir bardak yardımı ile hamurdan yuvarlak parçalar kesip çıkaralım. Her yuvarlak parçanın ortasına yarım cevizi parçalamadan yerleştirelim. Cevizin kenarlarında kalan kısımlara bıçak yardımı ile 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 çevirip, margarinle yağlanmış tepsiye dizerek 190 dereceli fırında altları ve üstleri pembeleşene kadar pişirelim. Fırından çıkarınca üzerlerine, önceden hazırlayıp soğuttuğumuz şerbeti gezdirelim. Tatlılar şerbetini emince servis tabağına alalım.

Kesik açtığımız kanatları cevizin üzerine doğru katlayarak çevirin. Kanatların kenarlarını parmak uçlarınızla hafifçe incelterek geriye döndürüp gül şekli verin.

Şerbeti için: Ayrı bir tencerede şekeri, suyu, limon suyunu 5 dakika kadar kaynatıp ateşten alarak iyice soğutalım.

[ML® Muamma Tatlısı için tıklayın](#)