



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜL TATLISI

125 Gr Sana Hamurışı
1 Su Bardağı irmik
4 Damla limon suyu
1 Paket vanilin
1 Çorba Kaşığı sirke
1 Tutam tuz
1 Su Bardağı sıvıyağ
1 Çay Kaşığı kabartma tozu
1 Adet yumurta
2,5 Su Bardağı şeker
0,5 Su Bardağı yoğurt
3 Su Bardağı su
Şerbet için:
3 su bardağı su
2,5 su bardağı şeker
4 damla limon suyu

Şerbet malzemesini 15 dk kaynatıp ılımaya bırakın. Hamur için bütün malzemeyi karıştırıp kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapın. Hamuru iki eşit parçaya ayırın. İlk hamuru merdane ile çok ince olmayacak şekilde açıp çay bardağı ile kesin. Kesilen yuvarlakları 5 tane olmak üzere uc ucca koyarak yuvarlayın ve bıçakla ortadan ikiye ayırıp tepsiye dizin. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırında kızarana kadar pişirin. Fırından çıkınca ılık şerbeti sıcak tatlının üzerine dökün. Soğuyunca üzerine fındık fıstıkla servis yapın.