GÜL TATLISI

2 yumurta
Yarım su bardağı yoğurt
7.5 su bardağı
1 su bardağı sıvıyağ
1 su bardağı eritilmiş ve soğutulmuş tereyağı
1 su bardağı mısır unu
1 paket kabartma tozu
Şerbeti için :
1.5 su bardağı tozşeker
1 su bardağı su

Tüm bu malzemeyi bir kaba alın ve iyice yoğurun. Merdane ile ince açıp çay bardağı ağzı ile yuvarlaklar kesin. Hamurların her birinin dört kenarına bıçağın ucu ile çizik atın. Ortalarına birer yarım ceviz yerleştirin. Hamurların karşılıklı uçlarını cevizin üzerine sarıp gül şekli verin. 170 derece fırında kızarıncaya kadar pişirin. Soğumaya bırakın. Şerbeti kaynatıp tatlı ve şerbet ılık iken üzerine dökün.

ML® Yaban Gülü için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:8325 • adı:Gül Tatlısı • gönderen:Aliye • indirme tarihi:28.03.2024 - 16:04