



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜL TATLISI

- 1 Paket Sana Hamurışı
- 3 Adet yumurta
- 1 Fiske tuz
- 5 Su Bardağı şeker (şerbet için)
- 1 Su Bardağı sıvıyağ
- 1 Su Bardağı süt
- 1 Yemek Kaşığı sirke
- 4 Su Bardağı su (şerbet için)

Şerbeti hazırlayıp soğutun.hamur malzemelerini yoğurup dinlendirin.hamuru 30 bezeye ayırın.her bir bezeyi nişasta yardımıyla servis tabağı büyüklüğünde açın üzerlerine bolca ceviz serpin. Açtığınız hamurun önce üst kısmını işaret parmağınızla ortaya kadar iterek toplayın. Alt tarafıda aynı şekilde toplayın.daha sonra karşılıklı yan kenarları ortaya toplayarak artı şekli elde edin.ortaya çıkan artı şeklinin kenarlarını üstüne kapatın.(dört kenarı üstüne kapatın,cevizler gözükmesin)işlem bitince elinizi spatula gibi kullanarak tepsiye ters çevirerek dizin.hepsi için aynı işlemleri tekrarlayın.bitince tepsinin üzerine eritilmiş bir paket margarini gezdirin.190 derecede üzeri kızarana kadar pişirin.pişince sıcak tepsinin üzerine soğuk şerbeti gezdirin.soğuk servis edin.
