



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜL TATLISI

125 Gr Sana Hamurışı
3 Bardak şeker (şerbet)
2 Paket kabartma tozu, vanilya
3 Bardak su (şerbet)
2 Damla limon(şerbet)
2 Çay Bardağı yoğurt
2 Çay Bardağı irmik
2 Çay Bardağı sıvıyağ

Tüm malzemeleri koyup yoguralım. Hamurun 1/4 merdane ile açalım, çaydanlığın kapağı ile keselim. Bıçakla 3 cm kesikler yapalım. Kesilen kenarlarını içe doğru katlayalım. Ortasına ceviz koyalım. 170 derecelik fırında pişirelim. Şerbeti önceden kaynatalım soğumaya bırakalım. Tatlılar fırından çıkınca şerbeti dökelim.