



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL TATLISI

Ankara Büyükşehir Belediyesi
Belmek Yemek Kitabı

1 su bardağı irmik
1 su bardağı yoğurt
1 su bardağı sıvı yağ
125 gr. margarin (eritilmiş)
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
200 gr. ceviz
Aldığı kadar un
Şurup için:
3,5 su bardağı şeker
3 su bardağı su

İrmik, sıvı yağ, yoğurt, yumurta ve margarin birlikte karıştırılır, içine un ilave edilir. Üzerine kabartma tozu konularak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur yapılır. Hamur, merdane ile bıçak sırtı kalınlığında açılır. Büyük bir fincanla kesilir. Çıkarılan yuvarlak hamurların karşılıklı kenarları 1.5 cm uzunluğunda bıçak yardımıyla kesilir, hamurun içine ceviz konulur. Karşılıklı kenarları cevizin üzerinde birleştirilerek gül şekli verilir. 180 derece fırında üzeri pembeleşene kadar pişirilir. Fırından çıkarılınca, hazırlanan şerbet, üzerine ılık olarak dökülür.

