



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLBEŞEKER

1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1 paket kabartma tozu
alabildiğince un
ceviz veya çekilmiş fındık
Kızartmak için:
1,5 su bardağı ayçiçek yağı
Şerbeti için:
3 su bardağı tozşeker
3 su bardağı su
1/4 limon suyu

Ön hazırlık olarak 3 su bardağı tozşekeri, su ile kaynatıp, limon suyunu ilave edelim. Kaynayan şerbeti ateşten alıp, soğutalım. Büyük bir kaba 1 su bardağı Ülker İçim Yoğurt'u, yumurtayı, kabartma tozunu alıp, karıştıralım. Bu malzemeleri karıştırdıktan sonra, alabildiğince unu ilave edelim. Yumuşak ama ele yapışmayan bir hamur elde edelim. Hamuru 2 bezeye ayırıp, üzerine nemli bez örtüp, 10 dakika dinlendirelim. Unlanmış zeminde 1 bezeyi mantı yufkası kalınlığında açalım. Açılan yufkayı 10 cm. genişliğinde şeritler halinde keselim. Şeritleri iki tarafından sıkıştırarak büzdürelim. 4 cm. aralıklarla keselim. Elde ettiğimiz pilili parçaların iki ucunu sıkıştıralım. Kızgın Ülker Bizim Ayçiçek Yağı'nda kızartalım. Yağdan çıkarıp, emici kağıt üzerinde fazla yağlarını aldırıp, hemen soğuk şerbete bırakalım. Tatlılar şerbetini iyice emdikten sonra servis tabağına dizelim. Çekilmiş ceviz veya fındıkla süsleyip servis yapalım.

[ML® Yaban Gülü için tıklayın](#)