



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

GÜLLÜ TATLI

1 Paket Sana Hamurışı
1 Çay Bardağı sıvı yağ
1 Adet vanilya
3.5 su bardağı su
3 su bardağı toz şeker

Eritilmiş 1 paket sana margarini, sıvıyağ vanilya, kabartma tozu ve çok az 1 bardak unla karıştırın. Hamuru 2 eşit parçaya ayırın. Gıda boyası ve çok az unu birlikte serpiştirip hamurların 1'ni kırmızı renkteki gıda boyasıyla diğer parçayı yeşil gıda boyası veya yeşil fıstığı serpip yoğurun. Gül şekli verin. isteğe göre istediğiniz şekli verin. Kürdan yardımıyla şekil verebilirsiniz. Önceden ısıtılmış fırında pişirin. üzerine şerbetini dökün. Dondurmayla servis edin.