



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLPARE

<https://migros.com.tr>

125 gr. margarin
1 adet yumurta
1/2 çay bardağı irmik
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu
Alabildiği kadar un
Üzeri için: yeşil toz fıstık
Şerbeti için:
3,5 su bardağı su
3,5 su bardağı toz şeker
Çeyrek limon suyu

1. Bir tencereye suyu ve şekerini koyup, şeker eriyene kadar karıştırın.
2. Eğer bu sırada karıştırmayı yapmazsanız şerbetiniz daha çabuk şekerlenir.
3. Şerbetiniz kaynamaya başladıktan sonra altını kısıp, tam 20 dakika kaynatmaya devam edin.
4. Limon suyunu şerbeti ocaktan almadan 15 dakika önce ekleyin.
5. Karıştırma kabına oda sıcaklığındaki margarin, yumurtayı ve yoğurdu koyup, karıştırın.
6. Ardından irmiği, 1 paket vanilyayı ve kabartma tozunu ilave edin.
7. Azar azar unu da döküp, yumuşak bir hamur (kulak memesi kıvamı) elde edene kadar yoğurun.
8. Hazırladığınız hamuru 10-15 dakika kadar dinlendirin.
9. Dinlenen hamurdan biraz büyük parça alıp, un serpilmiş tezgaha koyun.
10. Hamuru merdane yardımı ile ne kalın ne de ince olacak şekilde açın.
11. Çay bardağı ile 4 parça kesin.
12. Kestiğiniz 4 yuvarlak parçayı, birini diğerinin yarısının üzerine gelecek şekilde dizin.
13. Dıştan içe doğru yavaş yavaş rulo şeklinde sarın.
14. Daha sonra ortadan ikiye kesin. Kestiğiniz kısmı alta gelecek şekilde yağlanmış fırın tepsisine dizin.
15. Önceden ısıtılmış 180 derecelik fırına verip, üzeri iyice kızarana kadar pişirin.
16. Tatlınız iyice kızardıktan sonra fırından çıkartın.
17. Sıcak tatlınızın üzerine soğuyan şerbeti bir kepçe yardımı ile yavaş yavaş yedirerek dökün.
18. Tatlınız 1 saat kadar şerbette kaldıktan sonra servis edebilirsiniz.

