



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜLSULU MUHALLEBİ

4 çorba kaşığı tereyağı
2.5 su bardağı un
4 çorba kaşığı pudra şekeri
1'er çay kaşığı kabartma tozu ve vanilya
8 çorba kaşığı gül suyu
1 adet yumurtanın akı
Üzerine:
2 paket tart jölesi

Tereyağı ve unu elinizle ufalayın. İçine pudra şekeri, kabartma tozu ve vanilyayı ekleyip karıştırın. Gül suyu ve yumurta akını da katıp yoğurun. Unlanmış tezgahta yarım santim kalınlığında açıp kalıpla kesin. Önceden ısıtılmış 180 derece fırında 20 dakika pişirin. Jöleyi üzerindeki tarife göre hazırlayıp ılınan kurabiyelerin üzerine paylaşın.