



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## GÜLÜM TATLISI (VEJETARYEN)

1 su bardağı su  
1 çay kaşığı tuz  
Alabildiği kadar un  
İçi için:  
1 su bardağı ceviz  
Kızartmak için:  
1,5 su bardağı sıvıyağ  
Şurubu için:  
2 su bardağı şeker  
2 su bardağı su  
1 çorba kaşığı limon suyu

Hamur malzemesiyle kulak memesi kıvamında hamur yapılır, 1 saat dinlendirilir. Bu arada şurup hazırlanır ve soğumaya bırakılır. Dinlenen hamur 12 eşit parçaya ayrılır. Her biri oklavayla ince açılır. İkiye katlanır. Düz kenarına ceviz konur. Rulo yapılır, sonra kendi etrafında sarılarak gül şekli verilir. Ucu tutturulur. Sıcak sıvı yağda pembe renkte kızartılır. Şuruba atılır, 25 dakika bekletilir. Servis tabağına alınır, üzerine bol miktarda ceviz serpilir.