



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## İRMİKLİ GÜL TATLISI

100 gram tereyağı  
1 su bardağı sıvı yağ  
1 su bardağı yoğurt  
1 su bardağı irmik  
1 adet yumurta  
1 paket kabartma tozu  
1 paket vanilya  
4,5-5 su bardağı un  
Çiğ fındık ya da badem  
Şerbeti için:  
4 su bardağı şeker  
4 su bardağı su  
Yarım limonun suyu

Şerbetini hazırlamak için gerekli olan su ile toz şekeri, bir tencerede karıştırıp kaynatın.

Kaynayınca üzerine limon suyunu ilave edin ve 5 dakika kadar kaynatın.

Hazırlanan şerbeti ocaktan alıp ılınmaya bırakın.

Tatlı hamurunu hazırlamak için, tereyağı, sıvı yağ, yoğurt, irmik, yumurta, kabartma tozu ve vanilya yoğurma kabına alıp iyice çirpin.

Daha sonra üzerine azar azar un ilave edip kulak memesi yumuşaklığında bir hamur hazırlayın.

Hazırladığınız hamuru düz bir zeminde üzerine streç film serip, merdane yardımı ile yaklaşık yarım santim kalınlığında açın.

Hamurdan çay bardağı yardımı ile yuvarlaklar kesin.

4 adet yuvarlağı üst üste binecek şekilde art arda sıralayın.

Daha sonra üst baştan başlayarak rulo şeklinde sarın.

Ortadan ikiye kesin ve düz tarafı alta gelecek şekilde tepsiye yerleştirin.

Böylece iki adet gül elde etmiş olacaksınız.

Güllerin ortalarına birer fındık ya da badem koyup hafifçe bastırın.

Fırını 180 derecede ısıtıp tatlılarınızı üstü kızarana kadar pişirin.

Fırından çıkar çıkmaz şerbeti üzerine gezdirin.

Tatlı şerbetini çekip soğuyunca servis edin.



