



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KABA GÜL TATLISI

6 adet yufka
1 paket margarin
1 kase ceviz
Şerbet için:
2,5 su bardağı su
2,5 su bardağı şeker
Yarım limon

Şerbet kaynatılır, kendi halinde soğumaya bırakılır. Yufkalar ortadan ikiye kesilir. Yüzeyine erimiş margarin sürülür. Düz kenarına uzunlamasına ceviz bırakılır. Sonra rulo yapılır. Rulo kendi etrafında sarılarak gül şekli verilir. Bütün malzeme bitene kadar aynı işlemler tekrarlanır. Hepsi tepsiye dizilir. Üzerlerine artan yağ sürülür. 180 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Fırından çıktıktan 5 dakika sonra soğuk şerbet gezdirilir.