



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KARAGÜL TATLISI

125 gram margarin
2 çay bardağı sıvı yağ
2 çay bardağı irmik
2 çay bardağı yoğurt
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
1 çay bardağı kakao
Aldığı kadar un
Şerbeti için:
2.5 su bardağı şeker
3 su bardağı su
Yarım limonun suyu

İlk olarak şerbeti yapın, kaynadıktan sonra limonu şerbete ekleyin.

Tüm malzemeleri karıştırıp yoğurun.

Hamurdan bir parça alıp 1 cm kalınlığında oklava ile açın. Hamur açtığımız hamuru çay bardağı ile kesin 4 tanesini hamurlar sırayla olacak şekilde dizin.

Sarın ve ortadan kesin. Böylece iki tane gül elde edin.

Tüm hamuru bu şekilde yaptıktan sonra 180 derece fırında kontrollü pişirin.

Güller fırından çıkar çıkmaz ılık şerbeti sıcak tatlıya dökün. Tatlı şerbetini çekince hazır.

