



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI GÜL TATLISI

2 yumurta
2,5 su bardağı un
Kızartmak için sıvı yağ
3 çorba kaşığı Antep fıstığı
100 gram kaymak
Şerbeti için:
2 su bardağı şeker
2 su bardağı su

Önce şerbetini yapmanızı tavsiye ederim. Şeker ve suyu beş dakika kaynatıp ocaktan alıp soğutun. Derin bir kabın içine yumurtaları kırın, üzerine yavaşça unu ilave edip kulak memesi kıvamında hamur yapın, 5 dakika dinlendirin. Hamuru unlanmış zeminde ince bir şekilde açın ve 2 parmak kalınlığında şeritler kesin. Bu şeritler çok uzunsa ikiye bölün ve bir ucunu çatala sarıp kıvrın, kızgın yağın içinde döndürerek kızartın, gül şekline getirin. Hamurun bir ucu elinizde olmalı kızartırken, çatalı döndürerek elinizle sarmalısınız. Kızaran hamurları soğuk şerbetin içine atın, dört dakika kadar bekletip servis tabağına dizin, üzerini kaymak ve fıstıkla süsleyin.