



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY GÜL TATLISI

Hamuru için:

100 gram tereyağı (oda sıcaklığında)

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

Şerbeti için:

4 su bardağı şeker

4 su bardağı su

Yarım limonun suyu

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

Daha sonra üzerine azar azar un ilave edin ve kulak memesi kıvamına gelinceye kadar yoğurun.

Tezgaha biraz un serpiştirin ve hazırladığınız hamuru düz bir şekilde çok ince olmayacak biçimde açın.

Açtığınız hamurdan çay bardağı ile yuvarlaklar çıkartın.

4 adet yuvarlak üs üste binecek şekilde art arda sıralayın.

Daha sonra üst baştan başlayarak rulo şeklinde sarın ve tam ortadan ikiye keserek gül şeklini verin.

Hazırladığınız tatlıları kesilen kısım alta gelecek şekilde yağlanmış fırın tepsisine sıralayın.

Tüm hamur şekillendirilip tamamlandıktan sonra, önceden ısıtılmış 180° fırında, üzerleri kızarıncaya kadar pişirin.

Tatlınızı fırına verdikten sonra şerbeti için geniş bir tencereye suyu ve şekerini ilave edin.

Kaynamaya başladıktan sonra içine yarım limon suyunu dökün ve altını kısın 25-30 dakika kaynasın.

Fırından çıkan tatlıyı ve şerbeti iyice dinlendirdikten sonra şerbeti üstüne dökün.

Tatlınız yemeye hazır.

