KOLAY GÜL TATLISI

10 yaprak baklava yufkası
1 su bardağı ceviz
2 adet yumurta akı
1 çay bardağı şeker

Derin bir kabın içinde yumurta aklarını 3 dakika çırpın. Üzerine ince kıyılmış ceviz içini ve toz şekeri ilave edip koyu bir karışım elde edin. Bu karışımı fırın kabına 1 çorba kaşığı olarak dökün. Baklava yufkalarının1tanesini bukarışımın etrafında döndürüp sarın, gül şekli olacaktır. Fırında 170 derecede 15 -20 dakika pişirin, çıkartıp soğuttuktan sonra ve servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:65685 • adı:Kolay Gül Tatlısı • gönderen:tombalak • indirme tarihi:29.03.2024 - 04:33