



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

LİMONLU GÜL TATLISI

1 çay bardağı sıvı yağ
1 limon kabuğu rendesi
1 çay bardağı yoğurt
125 gr eritilmiş tereyağı
1 çay bardağı irmik
2,5 su bardağı un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
Şerbeti için;
3 su bardağı su
3 su bardağı şeker
1 çay kaşığı limon suyu

Gül tatlısının şekli sizi korkutmasın, yapılışı oldukça pratik. Her tatalıda olduğu gibi ilk olarak şerbeti kaynatıyoruz. Şerbet kaynayınca bir çay kaşığı limon suyu ekleyin ve soğumaya bırakın.

Tatlı soğurken hamuru yapmaya başlayın. Bir kaba erittiğiniz tereyağı, sıvı yağı, yoğurt ve irmiği alarak güzelce karıştırın. Ardından limon kabuğu rendesi, vanilya, kabartma tozu ve unu ekleyerek yumuşak bir hamur elde edin.

Hamuru merdane ile kalın olmayacak şekilde açın. Açtığınız hamuru çay bardağı ile kesin. Kestiğiniz 3 daireyi yarım ay şeklinde üst üste getirin. Aşağıdan yukarı doğru silindir yapın. Sonra bir bıçak ile ortadan ikiye kesin. Böylece iki adet gül elde etmiş olacaksınız.

Tüm hamur için aynı işlemi yapın ve tepsiye dizin. İsteyenler ortasını fındık veya fıstıkla da süsleyebilir. 180 derece fırında kızarana kadar pişirin. Fırından çıkarınca soğuk şerbeti üzerine dökün. Limonlu gül tatlısı hazır.

