



ROZİCHKİ (HASKÖY)

Interreg-IPA Bulgaristan-Türkiye SÖİ Programı

3 yumurta
Süt – 100 ml.
Maya – 25 g
Ayçiçeği yağı – 2 çorba kaşığı
Un – 500 g (yufka hamuru yoğrulması gerekir)
Şerbet:
800 ml su
800 g şeker
1 vanilya

Hamur üçe bölünür, her biri açılır ve ayçiçeği yağı ile yağlanır.
Yufka rulo halinde sarıldıktan sonra beşer cm kesilir ve tepsi içine hamurun kabarması için mesafeli olarak dizilirler.
Hamurun kabarması için bir saat kadar bekletilir ve 180° derecede 40 dakika pişirilir.
Şerbet kaynatılır ve gülcükleri üzerine dökülmeden önce soğuması için bekletilir.

