



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## SARAY GÜLÜ

1 kg baklava yufkası  
2 su bardağı ceviz  
1 paket tereyağı (250 gr)  
Şerbet için:  
3 su bardağı şeker  
3 su bardağı su  
1 limon

Önce şerbet kaynatılır, soğumaya terk edilir. Baklava yufkaları yarım dosya kağıdı büyüklüğünde kesilir. Yüzeyine eritilmiş, soğutulmuş tereyağı sürülür. Kenarına dövülmüş ceviz konur. Önce rulo yapılır, sonra gül böreği gibi kendi etrafında dolanır. Yağlanmış tepsiye sıkı sıkı dizilir. Üzerine artan tereyağı gezdirilir. Önceden ısıtılmış 190 derece fırına verilir. Kızarıncaya fırından alınır. Soğuk şerbet gezdirilir.

[ML® Yaban Gülü için tıklayın](#)

[ML® Yaban Gülü \(görsel\)](#)

---