



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEKERLİ GÜL

MALZEMESİ

5 Yumurta sarısı,
1 Çay bardağı vanilyalı pudra şekeri
Aldığı kadar un,

YAPILIŞI

- 1 Yumurta sarılarını çukur bir kaptan çarpınız,
- 2 Elenmiş unu yavaş yavaş ilâve ederek kulak memesi yumuşaklığında hamur yapınız,
- 3 Hamuru 2 mm. kalınlığında açınız,
- 4 Çay bardağı ile yuvarlak şekilde kesiniz,
- 5 Yuvarlakları, kenarlarından içeriye doğru 5 yerinden ortada 1,5 cm. kalacak şekilde çitlatınız,
- 6 Üç tanesini üstüste (çitlatmalar aynı hizaya gelmeyecek şekilde) koyunuz ve ortasını bastırarak yapıştırınız,
- 7 Sadece orta kısım yapışık olarak, derin bir kaptan kızdırılmış bol yağ içine atınız,
- 8 Ortasından bastırıp ve döndürerek kızartınız,
- 9 Servis tabağına dizerek vanilyalı pudra şekeri serpiniz.

Not: Özelliğı, kızarıncan güle benzemesidir.