



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞERBETLİ GÜL

Adese Restorant - Etlik

Malzemeler:

1 paket margarin

1 su bardağı irmik

500 g un

1 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

1 u bardağı yoğurt

1 su bardağı fındık

Şerbeti için:

3 su bardağı toz şeker

3,5 su bardağı su

1-2 damla limon

Hazırlanışı:

Öncelikle irmik, oda sıcaklığında eritilmiş margarin, yoğurt, kabartma tozu, vanilya derince bir kaba konulur. El yardımıyla bir süre yoğrulduktan sonra un kaba eklenir. Kulak memesi kıvamında bir hamur elde edilinceye kadar yoğrulmaya devam edilir. Elde edilen hamur 3 yuvarlak parçaya ayrılır. Merdane yardımıyla ince bir şekilde açılarak ağız geniş çay bardağı yardımıyla 6 parçaya bölünür. Elde edilen yuvarlak parçalar uç uca eklenir ve tek bir parça oluşturacak şekilde üst üste yuvarlanarak rulo şeklinde sarılır. Elde edilen rulo bıçak yardımıyla ortadan ikiye kesilir. Kesilen ve gül şeklini alan parçalar önceden yağlanmış fırın tepsisine dizilir. Üzerleri birer adet fındıkla süslenildikten sonra 170 derecede 20-25 dakika pişirilir. Derince tencereye 3 su bardağı Adese toz şeker, 3.5 su bardağı su konulur ve kaynatılır. Kaynadıktan sonra üzerine 1-2 damla limon eklenir ve soğumaya bırakılır. Pişen hamurların üzerine ılık kıvamdaki şerbet gezdirilerek dökülür. Şerbetini çekmesi için bir süre dinlendirilir. Soğuk olarak servis yapılır.