

Gul Tatlisi

Malzemeler

100 gr tereyag

1 su b. irmik

2 paket kabartma tozu

1 paket vanilya

300 gr un(2 su bardagindan 1 parmak fazla)

Yarim su b. yogurt

Yarim su b. siviya

Serbeti icin

3.5 su b. toz seker

3 su bardagi su

3 damla limon suyu

Yapilisi

Serbet icin, su ve sekeri tencereye alip 10 dk. kaynatin. Ocaktan inmeden limon suyunu ekleyip 1-2 dk. daha kaynatin. Ocaktan alip ilik kalacak sekilde saklayin. Yogurma kabina yogurt, siviya, irmik, kabartma tozu, vanilya ve unu koyarak yogurun. Hamurdan cevizden biraz daha buyuk bezeler koparip cay tabagi buyuklugunde acin. Orta kisminde kucuk bir yuvarlak kalacak sekilde uclara dogru dort kesik yapin. Kesikleri ortalarina kadar birbirinin uzerine gelecek sekilde katlayarak gul sekli verin. Alt kismina hafifce bastirarak duzlestirin. Dilerseniz ortasina ceviz veya findik da koyabilirsiniz. Yagli kagit serili firin tepsisine dizin. Tum hamur icin ayni islemi tekrarlayin. Onceden isitilmis 180 derece firinda kizarana kadar pisirin. Firindan cikar cikmaz uzerine ilik serbeti gezdirin. Serbeti cekene kadar bekletip servis edin.