

Irmikli Gul Tatlisi

Malzemeler

1 1/2 cay bardagi irmik
1 1/2 cay bardagi yogurt
1 1/2 cay bardagi sivi yag
1/2 paket tereyagi
1/2 paket kabartma tozu
Ceviz
Aldigi kadar un
Serbeti icin;
3 bardak seker
3 bardak su

Yapilisi

Hamuru icin yarim paket tereyagi, 1 bucek cay bardagi sivi yag, 1 bucek cay bardagi yogurt, 1 bucek cay bardagi irmik yogurma kabina alinir. Yarim paket kabartma tozu ve aldigi kadar un katilip kurabiye hamuru kivaminda bir hamur yogrulur. Serbeti icin; 3 bardak seker, 3 bardak suyla kaynatilir. Dinlenen hamur iki bezeye ayrilir. Ilk beze incelene kadar acilip cay bardaginin agziyla kesilir. Yuvarlak 3 hamur kenarlari ust uste gelecek sekilde yerlestirilir. 3 yaprak sarilir ve ortadan kesilip iki adet gul elde edilir. Kalan yuvarlak hamurlar da ayni sekilde dizilip, sarilir ve kesilip guller elde edilir. Hamurun kalan bezesi de ayni sekilde hazirlanir. Gullerin uzerine 1'er parca ceviz yerlestirilir. Gul seklindeki hamurlar 180 derecede isitilmis firinda hafif pembelesene kadar pisirilir. Pisen gullerin uzerine serbet dokulur. Irmikli Gul Tatlisi servise hazirdir.