



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler Mutluluklar Diler

YABAN GL



1 paket tereyađı
1 su bardađı yođurt
1 adet yumurta
1 adet yumurta sarısı
1 paket kabartma tozu
1 tutam tuz
Alabildiđi kadar un
İçi için:
2 su bardađı ceviz
1 ay bardađı toz Őeker
1 adet yumurta beyazı
Őerbeti için:
4 su bardađı Őeker
4 su bardađı su
1 dilim limon

Tatlı soğuk Őerbet kullanılacağı için önce Őerbet hazırlanır. Őerbet malzemesi tencereye konur. Kaynama noktasına geldikten sonra 5-6 dakika daha kaynatılır, ateŐten alınır.

Tereyağı yakmadan eritilir ve biraz soğutulur. Yođurma kabına tereyağı, yoğurt, yumurta, yumurta sarısı konur ve çatalla iyice çırpılır.

zerine tuz, unla karıŐtırılmıŐ kabartma tozu ve orta sert kıvamda bir hamur elde edene kadar un eklenerek yoğrulur.

Hamur 10-15 dakika dinlendirilir. Bu arada i malzemesi karıŐtırılır.

Dinlenen hamur 45 eŐit parçaya bölünür. Her parça unlu zeminde, merdaneyle, oval Őekilde, tatlı tabağı kadar açılır.

GeniŐ kenarına cevizli karıŐımdan uzunlamasına bırakılır. nce rulo yapılır, sonra kendi etrafında sarılır.

Yaban gllerin ucu alta getirilerek yađlamıŐ tepsiye dizilir.

Tepsi önceden ısıtılmıŐ 180 derece fırına sürülür. Yaban glleri pembeŐene kadar piŐirilir.

Fırından çıkar çıkmaz soğuk Őerbet gezdirilir. 2 saat sonra servise sunulabilir.

Not: Bu tatlı i malzeme kullanılmadan da hazırlanabilir.