



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

## GÜL TATLISI



1 Su bardağı çırpılmış yoğurt  
1 Su bardağı eritilmiş tereyağı (150 gr.)  
1 Su bardağı ayçiçek yağı  
Alabildiği kadar un  
1 Paket kabartma tozu  
30 Adet iç badem  
Şerbeti İçin;  
4 Su bardağı toz şeker  
3,5 Su bardağı su  
1 Çorba kaşığı limon suyu

- # Önce tatlının şerbeti hazırlanır; tencereye su ve şeker konur, kaynayıp kıvam almaya başlayınca limon suyu eklenir, kısa süre daha kaynatılır, ocaktan alınır, soğumaya bırakılır.
- # Yoğurma kabına yoğurt, eritilmiş ılıtılmış tereyağı, ayçiçek yağı konur, karıştırılır.
- # Üzerine yoğurdukça azar azar un eklenir, kabartma tozu katılır. Ele yapışmayan yumuşağa yakın bir hamur yapılır.
- # Hamur dinlendirilmeden 4 parçaya ayrılır. Her parça bıçak sırtından biraz daha kalın olacak şekilde merdane ile unlu zeminde açılır.
- # Açılan hamur, büyük çay bardağı ağzı ile kesilerek yuvarlak parçalar çıkarılır.
- # İlk yuvarlak parça alınır, ikinci yuvarlak bir parmak kaydırarak üzerine konur, üçüncü yuvarlak da ikinci yuvarlağın üzerine bir parmak kaydırarak yerleştirilir, dördüncü yuvarlak da aynı şekilde kaydırarak üçüncü yuvarlağın üzerine konur.
- # Üst üste kaydırarak konan dört yuvarlak parça, ilk konan parçadan başlayarak rulo yapılır. Daha sonra rulo tam ortadan bıçakla kesilir. Rulonun merkezine soyulmuş badem yerleştirilir.
- # Tatlının kesim yerleri alta gelecek şekilde aralıklarla yağsız tepsiye dizilir. 185 derece önceden ısıtılmış fırında pembe renkte pişirilir.
- # Fırından çıkan gül tatlısının ilk sıcaklığı gidince şerbeti dökülür. En az 4 saat dinlendirilir, servis yapılır.

**Not:** Renkli gül tatlısı yapılamak istenirse, hamura bir tutam gıda boyası atılabilir.