



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

GÜLİSTAN



Yarım kibri kutusu kadar yaş maya
Yarım su bardağı ılık süt
Yarım su bardağı ılık su
2 Çorba kaşığı toz şeker
3 Çorba kaşığı sıvıyağ
1 Adet yumurta
3 Su bardağı un
İçi İçin;
4 Adet orta boy elma
Yarım su bardağı şeker
2 Tatlı kaşığı marmelat
1 Çay bardağı ceviz içi
1 Tatlı kaşığı tarçın

- # Yoğurma kabına, yaş maya toz şeker, ılık su, ılık süt, yumurta konur, maya eriyene kadar karıştırılır.
- # Üzerine mevcut unun yarısı ve sıvıyağ konur, yoğurulur. Kalan un yoğurdukça eklenir, pürüzsüz bir hamur yapılır.
- # Hamur üzeri kapalı olarak dinlenmeye bırakılır. (1-1,5 saat)
- # Hamur dinlenirken içi hazırlanır. Elmalar soyulur, boyuna dörde kesilir, çekirdekleri ve çekirdek yatakları çıkartılır.
- # Küçük bir tencereye temizlenmiş elmalar konur, yarım su bardağı su eklenir, çatalla ya da püre aletiyle, elmalar ezilene kadar karıştırılır.
- # Soğuyunca, elmalı karışıma tarçın, dövülmüş ceviz ve marmelat katılarak iç hazırlanmış olur.
- # Dinlenen hamur 16 eşit parçaya bölünür. Her parça oklava ya da merdane ile küçük kayık tabağı şeklinde açılır.
- # Açılan hamurun geniş tarafına, yeterli miktarda elmalı iç uzunlamasına konur. Rulo yapılır iç çıkmaması için, iki ucu bastırılır.
- # Hazırlanan rulo gevşek olarak tek kat düğüm yapılır, rulonun bir ucu düğümün ortasından hafifçe çıkartılır, diğer ucu çöreğin altına sıkıştırılır.
- # Bütün gülistanlar bu şekilde hazırlanır, yağlanmış fırın tepsisine aralıklı dizilir.
- # Tepsi soğuk fırına verilir. Fırın 185 dereceye ayarlanır. Çöreklerin üzeri kızarana kadar kurutmadan pişirilir.
- # Servis tabaklarına çıkarılır, sıcak olarak ikram edilir.

Not: Her bir çörek gül görünümündedir. Servis tabağına diziliş şekli de "gülistan" (gül bahçesi) izlenimini verir.