

GÜL TATLISI

Kategori : Zeytin Yađlý Yemekler

Yayýnlayan [Admin](#) 2010/2/28

MALZEMELER

- 1-250 gr. sana
- 2-2 çorba kaþýđý irmik.
- 3-2 çorba kaþýđý yođurt.
- 4-2 çorba kaþýđý sývý yađ.
- 5- bir paket vanilya
- 6- bir paket kabartma tozu
- 7- un

Yapýlýbý

BERBETÝ

- 1-4 su bardađý un.
- 2- 4 su bardađý þeker
- 3- birkaç damla limon suyu.

YAPILISI:Tüm malzemeyi karýptýrarak kulakmemesi yumuþaklýđýnda hamur yap. Ceviz büyüklüđünde hamur parçalarý kopar.elinle aç kenarlarýnýn düzgün olmasý için cay bardađý ile kes. Bu þekilde hazýrladýđýn parçalardan üç tane üst üste koyarken ikinci parça birinci parçanın ortasına kadar , üçüncü parça ikinci parçanın ortasına kadar gelsin.birbirini saracak gibi yuvarla , ortasýndan kes, kestiđin taraf dibe gelecek þekilde tepsiye diz ve pipir.

Önceden pipirdiđin þerbeti(ýlýnmýb) tepsiyi fýrýndan çýkardýktan iki dakika sonra üzerine dök. Üstünü kapat þerbeti emdikten sonra servis yap.