GÜL TATLISI

Kategori : Zeytin Yaðlý Yemekler

Yayýnlayan Admin 2010/2/28

MALZEMELER
1-250 gr. sana
2-2 çorba kaþýðý irmik.
3-2 çorba kaþýðý yoðurt.
4-2 çorba kaþýðý sývý yað.
5- bir paket vanilya
6- bir paket kabartma tozu
7- un
Yapýlýþý
 ÞERBETÝ
1-4 su bardaðý un.
2- 4 su bardaðý þeker
3- birkaç damla limon suyu.
YAPILISI:Tüm malzemeyi karýþtýrarak kulakmemesi yumuþaklýðýnda hamur yap. Ceviz büyüklüðünde hamur parçalarý kopar.elinle aç kenarlarýnýn düzgün olmasý için cay bardaðý ile kes. Bu þekilde hazýrladýðýn parçalardan üç tane üst üste koyarken ikinci parça birinci parçanýn ortasýna kadar , üçüncü parça ikinci parçanýn ortasýna kadar gelsin.birbirini saracak gibi yuvarla , ortasýndan kes, kestiðin taraf dibe gelecek þekilde tepsiye diz ve piþir.
 Önceden piþirdiðin þerbeti(ýlýnmýþ) tepsiyi fýrýndan çýkardýktan iki dakika sonra üzerine dök. Üstünü kapat þerbeti emdikten sonra servis yap.