AKGÜL TATLISI

1 adet yumurta
1 su bardağı su
1 tatlı kaşığı tuz
1 çorba kaşığı sıvıyağ
Alabildiği kadar un
İçi İçin;
2 su bardağı ceviz
2 çorba kaşığı toz şeker
1 tatlı kaşığı tarçın
Yarım tatlı kaşığı vanilya
2 çorba kaşığı su
Üzeri İçin;
125 gr. tereyağı
Şerbeti İçin;
2 su bardağı toz şeker
2 su bardağı su
1 çorba kaşığı limon suyu
Süslemek İçin;
1 çorba kaşığı hindistancevizi

Önce hamur hazırlanır, yoğurma kabına su, yumurta,tuz sıvıyağ konur, karıştırılır. Üzerine orta sertlikte hamur olana kadar elenmiş un eklenerek yoğrulur.
Hamur 15 dakika dinlendirilir, bu arada iç malzemesi karıştırılır.
Süre sonunda dinlenen hamur dört eşit parçaya bölünür, her parça unlu zeminde oklavayla olabildiğince ince ve büyük açılır.
Hamur sigara böreği yapımında olduğu gibi üçgen olarak 8 parçaya kesilir. Hamurun geniş tarafına yeteri kadar iç konur, fazla sıkı olmayan rulo yapılır, kendi etrafında sarılır.
Tatlılar yağlanmış küçük boy fırın tepsisine dizilir, üzerine erimiş ılımış tereyağı gezdirilir, hepsinin üzerine yağlı kağıt kaplanır, tepsi önceden ısıtılmış fırında 25 dakika tutulur.
Bu arada şerbet malzemesi kaynatılır, sıcak tutulur. Fırından çıkan sıcak tatlıya sıcak şerbet gezdirilir.
Şerbeti çekince üzerine hindistancevizi serpilir, servise sunulur.

Not: Tatlının iç malzemesine özgün bir tat vermesi için, toz zencefil ya da toz karanfil de eklenebilir.