YABAN GÜLÜ

1 paket tereyağı
1 su bardağı yoğurt
1 adet yumurta
1 adet yumurta sarısı
1 paket kabartma tozu
1 tutam tuz
Alabildiği kadar un
İçi için:
2 su bardağı ceviz
1 çay bardağı toz şeker
1 adet yumurta beyazı
Şerbeti için:
4 su bardağı şeker
4 su bardağı su
1 dilim limon

Tatlı soğuk şerbet kullanılacağı için önce şerbet hazırlanır. Şerbet malzemesi tencereye konur. Kaynama noktasına geldikten sonra 5-6 dakika daha kaynatılır, ateşten alınır.
Tereyağı yakmadan eritilir ve biraz soğutulur.Yoğurma kabına tereyağı, yoğurt, yumurta, yumurta sarısı konur ve çatalla iyice çırpılır.
Üzerine tuz, unla karıştırılmış kabartma tozu ve orta sert kıvamda bir hamur elde edene kadar un eklenerek yoğrulur.
Hamur 10-15 dakika dinlendirilir. Bu arada iç malzemesi karıştırılır.
Dinlenen hamur 45 eşit parçaya bölünür. Her parça unlu zeminde, merdaneyle, oval şekilde, tatlı tabağı kadar açılır.
Geniş kenarına cevizli karışımdan uzunlamasına bırakılır. Önce rulo yapılır, sonra kendi etrafında sarılır.
Yaban güllerin ucu alta getirilerek yağlamış tepsiye dizilir.
Tepsi önceden ısıtılmış 180 drece fırına sürülür. Yaban gülleri pembeleşene kadar pişirilir.
Fırından çıkar çıkmaz soğuk şerbet gezdirilir. 2 saat sonra servise sunulabilir.

Not: Bu tatlı iç malzeme kullanılmadan da hazırlanabilir.