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 bardaı 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 dinlenmee 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 pişirlir.
Servis tabaklarına çıkarılır, sıcak olarak ikram edilir.

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