



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ELMALI GÜLLAÇ SARMA

6 kişilik Gerekli malzeme:

12-14 güllaç yaprağı

3 su bardağı süt

1.5 su bardağı tozşeker

6-7 elma

1 su bardağı ince çekilmiş ceviz

1 yumurta sarısı

1 tatlı kaşığı gül suyu

6 top çikolatalı dondurma

2 çorba kaşığı çikolatalı hazır sos

Elmaları soyup küp şeklinde doğrayın. Teflon tavaya alıp 1 kaşık şeker ile devamlı karıştırarak elmalar hafif yumuşayana kadar pişirin.

Süt ve kalan şekeri tencereye alıp şeker eriyene kadar kaynatın. İlininca güllaç yapraklarını tek tek süte batırıp çıkarın.

Güllaç yapraklarından ikisini düz bir tepsiye üst üste yayın. Üzerine cevizi serpiştirin. Geniş kenarına elmalı karışımdan ilave edip kalın rulo şeklinde sarın. Diğer sarmaları da aynı şekilde hazırlayıp üzerlerine kalan sütü dökün. Gül suyunu serpin.

Güllaçlı sarmaları yağlanmış tepsiye dizip üzerlerine yumurta sarısı sürün. Sıcak fırında hafif kızarıncaya kadar pişirin. İlininca servis tabağına alıp çikolata sosuna bulanmış birer top çikolatalı dondurma ile süsleyin ve servis yapın.