# GÜLLAÇ BAKLAVASI (KASTAMONU)

4 adet güllaç yufkası
½ litre süt
200 gr ceviz
3 adet yumurta
½ su bardağı sıvıyağ
3 su bardağ Şerbeti için;şeker
3 damla limon suyu
50 gr su
3 bardak margarin

Şerbeti için tencereye 3 su bardağı şeker ve su konur. 3-4 damla limon suyu sıkılıp koyuluşana kadar kaynatılır. Ilınmaya bırakılır.
Ayrı bir tencerede yarım litre süt serçe parmağı yakmayacak kadar ısıtılır. Güllaç yufkaları dörde bölünüp sütle ıslatılır ve dövülmüş cevizle börek gibi sarılır.
1 buçuk su bardağı sıvı yağ kızdırılır sana margarin . Ayrı bir kaba 3 yumurta kırılıp çırpılır. Hazırlanan güllaç baklavaları yumurtaya bulanır. Yağda altın rengi alana kadar kızartılır. Tavadan alınır alınmaz ılık şerbetin içine atılır. Şerbetini iyice çekince alınır.
Güllaç Baklavası servise hazırdır.



© lezzetler.com tarif no:101587 • adı:Güllaç Baklavası (Kastamonu) • gönderen:Hiç Kimse • indirme tarihi:29.03.2024 - 13:14