



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLAÇ TAVASI

Malzemeler:

8 yaprak güllaç

1 su bardağı ceviz

3 adet yumurta

1 paket tereyağı

Şerbet için:

2 su bardağı şeker

2 su bardağı su

1 çorba kaşığı limon suyu

Hazırlanışı:

Güllaçlar hafif ıslatılır. Aralarına dövülmüş ceviz konarak üst üste tepsiye yerleştirilir. 1 saat bekletilir. Bu arada şerbet kaynatılır soğumaya bırakılır. Bekleyen güllaç baklava dilimi şeklinde kesilir. Her dilim çalkalanmış yumurtaya batırılır, tereyağında kızartılır. Şerbete atılır, 5 dakika sonra servis tabağına aktarılır.

[ML® Güllaç için tıklayın](#)