



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLÂÇ TAVASI

20 yaprak güllaç

1 su bardağı dövülmüş fındık veya badem

4 yumurta

1 su bardağı tereyağı

Islattığınız güllaçlardan üstüste 10 yaprak koyunuz. Üstüne dövülmüş fındık veya badem serpiniz, üstüne sıralayınız, tepsiye eğri bir durumda bırakınız, suyu süzölsün. Bir süre sonra baklava gibi kesiniz, birer birer yumurtaya batırarak tereyağıyla orta ısıda kızartınız, Süzgeçli kepçe ile süze süze çıkartınız, soğuk şerbete batırıp üzerini süsleyiniz.