



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

GÜLLAÇ TAVASI

Güllâçları ıslatınız, tepsiye üstüste 8-10 yaprak koyunuz. Üstüne dövülmüş fındık ya da badem döşeyiniz, tekrar 8-10 yaprak ıslatıp üstüne sıralayınız, tepsiyi eğri bir biçimde bırakınız, suyu süzölsün. Bir saat sonra baklava gibi kesiniz, birer birer yumurtaya batırarak tereyağıyla tavada kızartınız, süzgeçli kepçe ile süze süze çıkarınız, orta derecede soğuk şerbete batırıp tabağı diziniz.