



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

KAYMAKLI GÜLLAÇ BAKLAVASI

Güllacın bütüncü yapraklarını adi su ile birbiri üzerinde ıslatınız. Böylece güllaçların yarısını üst üste ıslatarak yığıdıktan sonra tepsiyi eğri bir şekilde bırakın. Suyu süzülüp güllaç kabarsın. Aradan bir saat kadar geçtikten sonra baklava baklava kesip birer birer çalkalanmış yumurtaya bulayınız. Kızgın sadeyağda nar gibi olana dek kızartınız. Sonra daha önce hazırlamış olduğunuz kestirilmiş koyu şerbet içine birer birer sokup çıkardıktan sonra bir tabağa dizip Kaymak parçalarını koyu soğuk şekerle batırarak baklavaları tabağa dizerken aralarını açıp kaymak parçalarını ara yere sıkıştırarak servis ediniz.

© lezzetler.com tarif no:54522 • adı:KAYMAKLI GÜLLAÇ BAKLAVASI • gönderen:nurbanu • indirme tarihi:20.09.2024 - 15:34