



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BALLI GÜLLAÇ (KASTAMONU)

5 güllaç yaprağı
3 çorba kaşığı süzme bal
3 çorba kaşığı dövülmüş ceviz
3 su bardağı sıcak süt
2 yumurta
Kızartma için sıvıyağ

Şerbet için:

3 su bardağı tozşeker
3 su bardağı su
Limon suyu

1. Bir tencerede su ve tozşekeri kaynatın. 1-2 damla limon suyu ekleyin. Bir taşım kaynatıp tencereyi ocaktan alın ve soğumaya bırakın.
2. Cevizle balı bir kapta karıştırın. 1 güllâç yaprağını dörde bölün. Sütü bir tepsiye alın. Güllâç yapraklarını batırıp çıkarın ve düz bir zemine alın. İç malzemesinden yerleştirip yaprak sarma şeklinde gevşekçe sarın. Malzeme bitinceye kadar işlemi sürdürün.
3. Güllâç sarmalarını çırpılmış yumurtaya bulayıp kızgın yağda kızartın ve şerbete atın. Ilık olarak servis yapın.