



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GLUTENSİZ GÜL BÖREĞİ

250 gr kral Glutensiz güllaç

1 su bardağı yoğurt

1 su bardağı süt

2 yumurta

1 tatlı kaşığı tuz

Yarım su bardağı sıvıyağ

İç Harcı:

Az tuz ve karabiber

Yarım maydanoz

50 gr tulum peyniri

75 gr çökelek

Üzeri için:

Yumurta sarısı

Susam

Çörekotu

Yoğurt, süt, yumurta, sıvı yağ, tuz karıştırın ve çırpın. İç harcı karıştırın. Glutensiz güllaçın üzerine bu sostan sürün, içine bir miktar peynir koyun ve uzunlamasına sarın. Daha sonra içe doğru gül şeklinde sarın. Üzerine yumurta sarısı sürüp, susam veya çörekotu serpin üzeri kızarıncaya kadar 200 derece fırında pişirin. Dilerseniz kıymalı ve patatesli de yapabilirsiniz.

