



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜLLAÇ BAKLAVASI

Güllacın bütüncü yapraklarını adi su ile birbiri üzerinde ıslatınız. Böylece güllaçların yarısını üst üste ıslatarak yığıldıktan sonra baklava içi için özel olarak dövülmüş fındık ya da bademi serpip üstüne bir o kadar daha güllaç yaprağı koyarak 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 hazırlanmış olduğunuz kestirilmiş koyu şerbet içine birer birer sokup çıkardıktan sonra bir tabağa dizip sofraya getiriniz.
