



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## GÜLLAÇ DOLMASI

4 tane güllaç yufkası  
1 kase ceviz  
100 gr gül reçeli  
3 tane yumurta  
2 bardak süt  
1 çay bardağı sıvıyağ  
3 bardak şeker  
3 bardak su  
100 gr kaymak  
50 gr antepfıstığı  
4-5 damla limon

Güllaç yufkaları üçgen kesilir. Isıtılan sütle ıslatılır. Ceviz reçelle karıştırılır. Bu iç yufkalara konularak dolma gibi sarılır. Yumurtalar çırpılır, dolmalar da yumurtaya batırılarak kızartılır.  
3 bardak şeker ve 3 bardak suyla şerbet kaynatılır. İndirmeye yakın 4-5 damla limon sıkılır.  
Kızartılan güllaç dolmaları şerbete atılır. Biraz bekletildikten sonra servis tabağına alınıp üstüne kaymak ve antepfıstığı eklenerek servis edilir.

---