



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLAÇ KIZARTMA

1 paket güllaç
4 su bardağı süt
1/2 kg seker
2 su bardağı çekilmiş ceviz
4 yumurta
3 su bardağı seker
3,5 bardak su

Sütü bir tencereye bosaltın. İçine yarım kg sekeri koyarak, seker eriyinceye kadar kaynatın. Sütü bir kenarda ilimaya birakin. Daha sonra güllaç yapraklarını teker teker sekerli sütte ıslatın. ıslatılmış güllaç yapraklarını ikiye ya da dörde bölün. Genis kısımlarına ceviz dökerek, sigara böreği seklinde sarın. Yayvan bir kapta dört yumurtayı çirpin. Güllaçları yumurtaya batırarak kızgın sivi yağda kızartın. Üç bardak seker ve üç bardak su ile tatlinin surubunu hazırlayın. İçine ½ limon suyu sikin. Serbeti soguttuktan sonra sıcak kızarmış güllaçları içine atın. Surubunu çekince servis yapın.

[ML® Güllaç Kızartması için tıklayın](#)

