



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜLLAÇ KIZARTMASI

250 gr. güllaç  
4 adet yumurta  
2 su bardağı süt  
1 su bardağı kızartma yağı  
100 gr. ceviz, badem vb.'nden biri  
600 gr. tozşeker  
Çeyrek limon suyu

600 gr. şekerden şurup hazırlayınız.

Yumurtayı, 2 su bardağı ılık sütü bir kâseye koyup, iyice karıştırınız.

Güllaç yapraklarını tek tek bu karışıma her tarafını batırıp, yumuşatınız.

Hafif yumuşayan güllaç yapraklarını düz bir satıh üzerine koyup, kenar kısımlarını ortaya doğru 3'er parmak katlayıp, güllaçlara dikdörtgen şekli veriniz.

Üst kenar kısmının katladığınız yerine, çekilmiş cevizden birer parça koyup, aşağıya doğru gevşekçe sigara gibi sarınız.

Sardıgınız parçaları katlaşmak üzere bir kenara bırakınız.

Sarma işlemi bitince yağı kızartma tenceresine koyup, kızdırınız.

Katlaşan güllaçları enine 4-5 cm.'lik eşit parçalara kesip, yağda hafif pembe renkte kızartınız.

Süzgece çıkarıp, fazla yağını süzdürünüz.

Sonra sıcakken soğuk şuruba atıp, tatlıyı çekmesini temin ediniz.

Tatlıdan çıkarıp, servis tabağına dizip, servis yapınız.