



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLAÇ KIZARTMASI

5 adet güllaç yaprağı
300 gram iri dövülmüş fındık
5 çorba kaşığı toz şeker
2 su bardağı süt
2 adet yumurta
3 çorba kaşığı susam
Kızartmak için Sıvıyağ
Şerbeti için:
1 su bardağı su
2 su bardağı tozşeker
1/4 limon

Şerbet için su, tozşeker ve limonu tencereye alıp, kaynatın. Soğumaya bırakın. İç malzeme için fındık ve tozşekeri karıştırın. Sütü bir tencereye alın ve ılık olacak şekilde ısıtın. Güllaç yapraklarına süt serpip, yumuşaması için bir bez örtünün üzerine alın. Yumuşayan güllaçları ikiye bölün ve yarım güllacın bir kenarına iç harçtan koyun. Kenar kısımlarını içe doğru kapatarak, 2 parmak kalınlığında yassı olacak şekilde rulo yapın. Kalan güllaçları da aynı şekilde hazırlayın. Derin bir kapta yumurtaları çırpın ve hazırladığınız güllaç rulolarını batırın. Üzerine susam serpin ve bol sıvıyağda kızartın. Kızaran güllaçları bir kaba alın ve sıcakken üzerlerine soğuk şerbeti gezdirin