



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLAÇ KIZARTMASI

<https://migros.com.tr>

Yarım paket güllaç yaprağı
3 su bardağı süt
Yarım su bardağı toz şeker
2 su bardağı antepfıstığı
3 yumurta
1 çorba kaşığı limon suyu
1,5 su bardağı su
2 su bardağı toz şeker

1. Geniş bir tencerede şeker ile 2 bardak sütü şeker eriyinceye kadar kaynatın.
2. İlinınca güllaç yapraklarını tek tek sütle ıslatın.
3. Yaprakları ikiye katlayıp geniş kenarlarına Antep fıstığını paylaştırın.
4. Sigara böreği gibi sarın.
5. Şurup için, 2 bardak şeker ile 2 bardak suyu tencerede şurup kıvamında kaynatın.
6. Limon suyunu ekleyip 1-2 dakika sonra ocaktan alın. Soğumaya bırakın.
7. Yumurtaları bir kapta çırpın.
8. Güllaç sarmalarını yumurtaya bulayıp kızgın yağda kızartın.
9. Kağıt havlu üzerine alıp yağın süzdürün.
10. Kızarmış güllaçları bir tepsiye alıp üzerine şurubu dökün.
11. Şurubu çekince fıstıkla süsleyip servis yapın.

