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.
Sardığınız parçaları katılaşmak üzere bir kenara bırakınız.
Sarma işlemi bitince yağı kızartma tenceresine koyup, kızdırınız.
Katılaşan güllaçları enine 4-5 cm.'iik 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.

© lezzetler.com tarif no:71774 • adı:GÜLLAÇ KIZARTMASI • gönderen:kutluk • indirme tarihi:29.03.2024 - 11:43