



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

GÜLLAÇ SARMASI

Kuru fındıkları tavada kavurunuz, ince kabuklarını çıkarınız. Havanda dövüp tozşekeri ile eziniz. Güllâları az su ile ıslatınız, yu-muşayınca başka bir tepsiye seriniz. Kenarına fındıktan uzunlamasına bir miktar koyup kalem gibi sarınız, bir ucundan kıvrıya kıvrıya örekleyiniz. İyice çalkalanmış yumurtaya hatırlınız. Tereyağıyla tavada kızartıp kepe ile çıkarınız, soğuk şeker şerbetine atınız, 10 dakika bırakıp çıkarınız.