



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLAÇ (ÜSKÜP)

Kübra Kutal

Malzeme:

1 kilo süt

1 yumurta

125 gr. Margarin

10 yaprak güllaç yufkası

Yumurta ile süt çırpılır. Bu karışımın bir kısmı tepsiye dökülür. Yapraklar tek tek iyice ıslatılıp, üzerine eritilmiş yağ serpilir ve bohça şeklinde katlanır. Bunlar tepsiye dizilir. Üzerine yağ dökülüp fırında üstü kızarıncaya kadar pişirilir. Şerbet için 3,5 bardak şeker, 2,5 bardak su gerekiyor. Sıcak olan şerbet sıcak olan tatlıya atılıp tekrar fırına verilir. 10 dakika kadar fırında kaldıktan sonra çıkartılı ve üzerine ceviz serpilir.