



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com](http://lezzetler.com) Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLÜ DOLAMA

8 adet kare milföy hamuru

1 su bardağı ceviz

1 çorba kaşığı şeker

Şerbet için:

1,5 su bardağı şeker

1,5 su bardağı su

1 çorba kaşığı limon suyu

4 çorba kaşığı gül suyu

Şeker, su ve limon kaynatılır. Dövmüş ceviz ve şeker karıştırılır. Çözülmüş milföyler ortadan ikiye kesilir. Kenarına iç konur, önce rulo yapılır sonra kendi etrafında döndürülür. Yağlanmış tepsiye dizilir. Önceden ısıtılmış 200 derece fırında kızarana kadar pişirilir. Soğuyan şerbete gül suyu eklenir. Sıcak tatlıların üzerine şerbet gezdirilir.
