



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KADAYIF MANTOLU GÜLLAÇ SARMASI

Yarım kilo tel kadayıf
6 adet güllaç yaprağı
100 gr. ceviz
100 gr. kaymak
2 adet yumurta
2 bardak süt
150 gr. tereyağı
Şerbeti için:
3,5 bardak şeker
3 bardak su
yarım limon suyu

Güllaç yufkaları üçgen şekilde dilimlenir ve ısıtılan 2 bardak sütle yumuşatılır. Kaymak ve ceviz içi karıştırılarak hazırlanan iç harcından yufkaya koyularak dolma gibi sarılır. kadayıflar düz bir zeminde yassılaştırılır. içine güllaçlı sarma konularak sıkıca sarılır.çirpılmış yumurtaya batırılan sarmalar tereyağda kızartılır. 3,5 bardak şeker ve 3 bardak suyla hazırlanıp limon sıkılan şerbet kaynatılır. Yumurtayla kızaran sarmalar ılık şerbete atılır ve servis tabağına alınır, ılık veya soğuk olarak servis yapılır.