



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KAYMAKLI GÜL REÇELLİ GÜLLAÇ SARMA

4 adet güllaç yufkası
1 kase ceviz
100 gram gül reçeli
3 adet yumurta
4 yemek kaşığı tereyağı
2 bardak süt
Şerbeti için:
3 su bardağı şeker
3 su bardağı su
Çeyrek limon
Üzeri için:
100 gram kaymak
50 gram antep fıstığı

4 adet güllaç yufkası üçgen şekilde dilimlenir ve ısıtılan 2 bardak sütle yumuşatılır. 100 gram gül reçeliyle karıştırılan ceviz içi karıştırılarak hazırlanan iç harcından yufkaya koyularak dolma gibi sarılır. Kırılıp çırpılan 3 yumurtaya batırılan sarmalar tereyağda kızartılır. 3 bardak şeker ve 3 bardak suyla hazırlanıp limon sıkılan şerbet kaynatılır. Yumurtayla kızaran sarmalar ılık şerbete atılır ve servis tabağına alınır. Üzerine kaymak ve Antep fıstığı serpilir.