



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KIZARMIŞ GÜLLAÇ

10 adet güllaç yaprağı  
1 su bardağı gül suyu  
1 su bardağı su  
2.5 su bardağı ince çekilmiş fındık  
3 adet yumurta  
150 gr. tereyağı  
2 su bardağı süt  
1 su bardağı tozşeker

Gül suyunu geniş bir kaba alıp, suyla karıştırın. Güllaç yapraklarını bu karışımla ıslatın. İçlerine biraz fındık koyup, rulo yapın. Yumurtaları geniş bir kaptan çırpın. Güllaçları yumurtaya buladıktan sonra kenara alın. Tereyağı kızdırıp güllaçları kızartın. Süt ve tozşekeri birlikte kaynatın. Biraz ılınınca kızarttığınız güllaçları bu şuruba atın. Islanınca şuruptan alın, incir dilimleri ile süsleyerek servis yapın.