



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARTMA GÜLLAÇ

1.5 litre süt
1 paket güllaç
2 su bardağı çekilmiş ceviz
1/2 kg şeker
3 su bardağı şeker
4 yumurta
1/2 limon suyu
3.5 bardak su

Sütü bir tencereye boşaltın. İçine yarım kilo şekerini koyarak, şeker eriyinceye kadar kaynatın. Güllaç yapraklarını teker teker şekerli sütle ıslatın. Islatılmış güllaç yapraklarını ikiye ya da dörde bölün. Geniş kısımlarına ceviz dökerek börek şeklinde sarın. Yayvan bir kaptaki dört yumurtayı çırpın. Güllaçları yumurtaya batırarak kızgın sıvıyağda kızartın. Üç bardak şeker ve üç bardak su ile tatlının şurubunu hazırlayın. İçine 1/2 limon suyu sıkın. Şerbeti soğuttuktan sonra sıcak kızarmış güllaçları içine atın. Şurubunu çekince servis yapın.