



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KIZARTMA GÜLLAÇ

Tuğrul Şavkay

10 kat güllaç
250 ml. gülsuyu (1 su bardağı)
250 ml. su (1 su bardağı)
200 gr. fındık içi (ince çekilmiş)
3 adet yumurta (çırpılmış)
150 gr. tereyağı (10 çorba kaşığı)
Şurubu için:
500 ml. süt (2 su bardağı)
250 gr. tozşeker (1 su bardağı)

Güllaçları birer birer gülsuyu ve su karışımı ile ıslatıp, ikiye katlayın. Üzerine çekilmiş fındığı serpin. İki yanından kıvrıp rulo biçiminde sarın. Bütün yaprakları bu biçimde hazırlayın. Çırpılmış yumurtayı bir kaba koyun. Tereyağını tavada eritin. Yağ kızınca rulo biçimindeki güllaçları yumurtaya bulayıp tavaya yerleştirin. Altın sarısı renk alıncaya kadar kızartıp, süzdürerek yağdan alın. Bir kaba dizin. Şekeri süt ile tencereye koyup, şeker eriyinceye kadar karıştırarak bir şurup hazırlayın. Tencereyi ateşten alıp, kızarmış güllaçları şurubun içine bırakın. Güllaçlar şurubu çekince tabaklara aktararak servis yapın.
