



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KIZARTMA GÜLLAÇ

- 10 çorba kaşığı tereyağı
- 3 adet yumurta
- 2 su bardağı fındık (ince çekilmiş)
- 1 su bardağı gül suyu
- 1 su bardağı su
- 10 kat güllaç
- 2 su bardağı süt
- 1 su bardağı toz şeker

Güllaçları birer birer gülsuyu ve su karışımı ile ıslatıp ikiye katlayın. Üzerine çekilmiş fındığı serpin. Rulo biçiminde sarın. Bütün yaprakları bu biçimde hazırlayın. Çırpılmış yumurtayı kaba koyun. Tereyağını eritin yağ kızınca rulo biçimdeki güllaçları yumurtaya bulayıp altın sarısı renk alıncaya kadar kızartın havlu kağıt üzerinde yağın aldırın. Derin bir tepsiye dizin. Şekerle sütü kaynatın. Şurup hazırlayın. Kıvama gelince az soğusun. Güllaçların üstüne dökün. Şurubu çekene kadar bırakın. Güllaçlar şurubu çekince tabaklara aktarıp servis yapın.



Fotoğraf "gezen" tarafından gönderildi. 17.11.2016