



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MASCARPONELİ GÜLLAÇ SARMASI

2 yemek kaşığı margarin
9 adet güllaç yaprağı
7 su bardağı süt
1,5 su bardağı toz şeker
250 gr mascarpone
1 su bardağı fındık

Tencereye sütü ve şekerini koyup elimizi yakmayacak şekilde ısıtıyoruz.

Mascarponeyle fındığı karıştırıp içine birkaç kaşık ısıttığımız şekerli süttten koyup iyice karıştırıyoruz.

Güllaç yapraklarının sığabileceği bir tepsiye 2 yemek kaşığı eritilmiş margarin koyuyoruz. Daha sonra bir tane güllaç koyup üzerine ısıttığımız süttten bir kepçe döküyoruz. Yine üzerine güllaç yaprağı koyup sütle ıslatıyoruz, bu şekilde 3 kat güllaç yapraklarını sütle ıslattıktan sonra bunu dörde kesiyoruz, geniş olan yere biraz cevizli kaymaktan koyup aynı sigara böreği şeklinde sarıp tepsiye diziyoruz, kalan güllaçların hepsini bu şekilde yaptıktan sonra tepsiye diziyoruz. Üzerine çekilmiş fındık serpiyoruz.

Kalan sütü tepsiye döküp buzdolabında birkaç saat süttlerini çekmesi için dinlenmeye bırakıyoruz.

