



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

NARLI DOLAMA GÜLLAÇ

8-10 kişilik
1 paket güllaç
İki buçuk kg süt
1 çubuk vanilya
3 adet nar
2 su bardağı ceviz-fındık karışımı
1 kg tozşeker

Sütü, tozşekeri ve çizilmiş vanilya çubuğunu bir kaptaki kaynatın. Kaynayan sütü ocaktan alıp, ılınması için kenarda bekletin. Sonrasında bir parça güllacı tepsiye koyun, süt döküp ıslatın. Tekrar bir parça güllaç koyup sütle ıslatın. Güllaçlar yarıya geldiğinde araya çok ince kıyılmış ceviz ve fındık karışımını koyun. Üzerine tekrar güllaç ve süt dökerek malzemeyi bitirin. Bir müddet soğumaya bırakın. Soğuyunca nar tanelerini bir uca koyun ve güllacı, kol böreği sarar gibi sarın. Sonra ruloyu dilimleyin. Bütünken sarmak zor olursa, güllacı muska böreği yapacakmış gibi 4 parmak kalınlığında dilimleyin. Her birine nar koyup, sarın.

[ML® Dolama Börek için tıklayın](#)