



YUMURTA GÜLLACI

Ömür Akkor

Hamuru için:

200 g un

250 ml süt

1 yemek kaşığı toz şeker

Bir fiske kaya tuzu

Kızartmak için Komili natürel sızma zeytinyağı

İçi için:

1 su bardağı kıyılmış badem içi

1 su bardağı şeker

Üzeri için:

Gül suyu

Tüm hamur malzemelerini bir kaptan çırpın.

Yapışmaz bir tavayı Komili zeytinyağı ile hafifçe yağlayın.

Hazır olan hamuru yarım kepçe olacak şekilde tavada önlü arkalı incecik pişirin.

Tüm hamura bu işlemi yapın.

Hazır olan bu hamurlara şekerli badem karışımı yayıp rulo halinde sarın.

Bu rulo halindeki güllaçları birkaç parçaya bölüp servis tabağına yerleştirin.

Üzerine gül suyu serpiştirerek servis edin.

