



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazı Lezzetler® Mutluluklar Diler

GÜLLAÇ KIZARTMASI



8 yaprak güllaç
1 çay bardağı şeker
3 su bardağı süt
İçi için;
1,5 su bardağı dövülmüş ceviz
Kızartmak için;
2-3 adet yumurta
1,5 su bardağı sıvıyağ
Şerbeti için;
2 su bardağı su
2 su bardağı toz şeker
yarım limonun suyu

- # İlk işlem olarak şerbet hazırlanır. Su ve şeker kaynatılır kıvam almaya başlayınca limon suyu ilave edilir 4-5 dakika daha kaynatılır.
- # Başka bir tencereye süt ve şeker konur, kaynatmadan ısıtılır
- # Güllaçlar ıslatmadan artı şeklinde kesilir. Elde edilen üçgenlerin üzerine 2-3 kaşık sıcak süt dökülerek yumuşatılır.
- # Yumuşamış üçgen güllacın geniş kenarına yeteri kadar ceviz konur, önce sağdan ve soldan katlanır, sonra sigara böreği gibi rulo yapılır ve sıkılır.
- # Yumurtalar çukur bir kaptaki çırpılır, hazırlanan güllaçlar batırılıp çıkartılır.
- # Kızgın yağda pembe renkte kızartılır. Soğuk şerbete atılır
- # Yaklaşık 2 saat sonra servise sunulabilir.

Not: Güllaçları yumurtaya buladıktan sonra bir süzgece çıkartılırsa daha düzgün şekilde kızarır.