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 kapta 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.

© ml.md (Türkçe) Tarif no: 1350 | Adı: Güllaç Kızartması | İndirme tarihi: 28.03.2024 - 16:39