



Yeyin için amma israf eləməyin (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mütevazi Lezzətlər® Azərəcə Yemək Tərifləri

Gülləç Qızartması

Gülləç Kızartması



8 yarpaq gülləç
1 çay stəkani şəkər
3 su stəkani süd
İçi üçün;
1,5 su stəkani döyülmüş qoz
Qızartmaq üçün;
2-3 ədəd yumurta
1,5 su stəkani duru yağ
Şərbəti üçün;
2 su stəkani su
2 su stəkani toz şəkər
yarım limonun suyu

- # İlk əməliyyat olaraq şərbət hazırlanar. Su və şəkər qaynadılar istənilən hal almağa başlayınca limon suyu əlavə edilər 4-5 dəqiqə daha qaynadılar.
- # Başqa bir qazana süd və şəkər qoyular, qaynatmadan isidilər
- # Gülləçlər islatmadan müsbət şəkildə kəsilər. Əldə edilən üçbucaqların üzərinə 2-3 qaşığı isti süd tökülərək yumşadılar.
- # Yumşalmış üçbucaq gülləçin geniş kənarına kifayət qədər qoz qoyular, əvvəl sağdan və soldan dözər, sonra siqaret böreği kimi rulo edilər və sıxılar.
- # Yumurtalar çuxur bir qabda çırpılar, hazırlanan gülləçlər batırılıb çıxardılar.
- # Qızğın yağda çəhrayı rəngdə qızardılar. Soyuq şərbətə atılar
- # Təxminən 2 saat sonra xidmətə təqdim edilə bilər.

Qeyd: Gülləçləri yumurtaya buladıktan sonra bir süzgeçə çıxarılsa daha düz şəkildə qızarar.