

MALZEMELER:

1 PAKET(250 Gr) GÜLLAÇ
 1750 Gr. (8,5 Su Bardağı)Süt
 600gr. (3 Su Bardağı) Toz
 Şeker
 250 Gr. Kaymak
 2 Yemek Kaşığı Gülsuyu
 Kızartma İçin Tereyağı



Tereyağda Kaymaklı Güllaç Kızartması

(8-10 Kişilik)

**YAPILIŞI:**

Güllaç yapraklarını makas yardımıyla dörde bölelim. Süt içerisinde şeker eriyecek şekilde ısıttıktan sonra içerisine hazırladığımız şeker ve gül suyunu ilave ederek karıştıralım. Isıttığımız sütlü şerbetle parça güllaçları birer birer ıslatalım. Islattığımız güllaçları ikişer kat yaparak ortasına bir yemek kaşığı kaymak koyup(isteğe göre yeşil fıstık veya ceviz ilave edilebilir) dört köşe ve yassı bir şekilde saralım. Kalan sütlü şerbeti kaynatalım. Sardığımız güllaçları tere yağda her iki tarafını kızartalım. Kızarttığımız güllaçları sıcak şerbete atalım ve 5 dakika bekletelim. Sonra çıkarıp nar veya yeşil fıstıkla süsleyip servis yapabiliriz.