



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

## BADEMLİ GÜLLAÇ

### Malzeme:

- 10 tane güllaç yaprağı
- 1000 gr. süt (4 bardak)
- 450 gr. toz şeker (2 bardak)
- 1/2 kahve fincanı gül suyu
- 150 gr. badem (3/4 bardak)
- 150 gr. antepfıstığı (3/4 bardak)

### Yapılışı:

Bir kab içine, ölçülere göre iç badem ve su konularak 5 - 6 dakika harlı ateşte kaynatılır; sonra tencere ateşten indirilerek suyu ilindırılır. Bademlerin iç kabukları ayıklanır ve et makinesinde çekilerek bir tarafa bırakılır. Süt kaynatılır ve içine toz şekeri konularak karıştırmak suretiyle iyice eritilir. Süt soğuvunca yuvarlak büyük bir tepsiye boşaltılır. Bunun içine güllaç yaorakları teker teker batılır ve her yaprak yumuşayınca kadar sütün içinde bırakılır. Sonra süttten çıkarılan yapraklar ikiye katlanır, ortasına çekilen bademler konulur ve güllaç yapraklarının kenarları bohça katlar gibi bademlerin üstüne gelecek biçimde katlanır ve bademler görülmez olacak şekilde kapatılır. Yahut dolma gibi sarılır. Güllaçların üste kıvrılan tarafları tabağın altına gelecek şekilde büyük bir tabağa döşenir. Sonra bunların üzerine gülsuyu ile tepsideki arta kalan şekerli süt dökülür ve güllaçların sütü iyice çekmesi için yarım saat bekletilir. Üzerine iç kabukları ayıklanıp, makede çekilmiş antepfıstığı serpidikten sonra servis yapılır.