



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

FINDIKLI ÇİLEKLİ GÜLLAÇ

10-15 adet güllaç yaprağı
2,5 litre süt
2,5 su bardağı şeker
3 çorba kaşığı gül suyu
1 paket vanilya
1 su bardağı ceviz
1 su bardağı çiğ badem
Süslemek için:
toz antepfıstığı
4-6 adet çilek

Öncelikle sütü ve şekeri ılık hale getirtin. Bu sütle tek tek güllaç yapraklarını ıslatıp yumuşatın. Daha sonra da içine ceviz ya da fındık serpin ve katlayın. Çukur olan servis tabağına dizin. Hepsini bitince kalan sütü üzerine döküp gül suyunu ve çilekleri ekleyip soğumaya bırakın.