



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

MUHALLEBİLİ GÜLLAÇ

6 adet güllaç yaprağı
4 su bardağı süt
3 çorba kaşığı buğday nişastası
5 çorba kaşığı toz şeker
4 çorba kaşığı gül suyu
1 paket vanilya
Antep fıstığı
Nane

İki su bardağı süt, nişasta ve şekeri koyulaşana kadar sürekli karıştırarak pişirin. Tencereyi ocaktan alın ve içine kalan sütü, gül suyunu ve vanilyayı koyup karıştırın. Tekrar ocağa koyun, bu şekilde muhallebi kıvamı alıp sütü çekince ılınmaya bırakın. Güllaç yapraklarının üzerine iki-üç çorba kaşığı muhallebi sürün, gül şekli verip servis tabağına alın. Üzerini antepfıstığı ve nane ile süsleyin.