



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEFTALİLİ GÜLLAÇ

8 yaprak güllaç
1,5 su bardağı şeker
4 su bardağı süt
4 şeftali
2 çay bardağı ceviz
1 çay bardağı çiğ badem
2 çorba kaşığı gül suyu

Şekeri ve sütü bir tencerede biraz ısıtın. Güllaç yapraklarını bu sütle ıslatıp ikiye katlayın ve içlerine kabukları soyulup dilimlenmiş şeftalileri, kıyılmış ceviz ve bademi bölüştürün. Uygun bir servis tabağına dizin. Soğuyunca servis yapın. Gülsuyunu herkes sevmeyebilir, servis sırasında isteyenin tabağına gezdirirsiniz. Ayrıca sadece şeftaliyle de hazırlayabilirsiniz.