



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEM EZMELİ GÜLLAÇ

Necip Usta

12 yaprak taze güllaç

1 kg. süt

400 gr. toz şeker

Az vanilya

Üzerine serpmek için:

1 kahve fincanı gül suyu

500 gr. hazır badem ezmesi

Güllaçların bütün etrafını bir makasla 1 cm. kutrunda kesiniz. Güllaçları tam ortadan keserek makasla ikiye ayırınız.

Badem ezmesini 24 müsavi parçaya bölünüz.

Güllaçları teker teker bir tepsiye koyup elinizin dayanabileceği kadar kaynar bir kepçe şekerli süt döküp güllacın uzun ucundan birisini diğerinin üzerine kapatınız. Elinizle üzerine bastırıp altını üstüne çeviriniz. Göreceksiniz güllaç yumuşamış ipek gibi olmuştur.

Güllacı hemen sol avucunuzun içine alıp ortasına badem ezmesi koyunuz. Sonra karşılıklı 4 ucunu badem ezmesinin üzerine kapatıp üstünü altına getirerek çukur bir tevziye veya üç tanesini bir kaseye koyunuz. Hepsini aynı şekilde dizip üzerlerine kalan sütlü harcı kaynar olarak müsavi şekilde taksim ediniz.

Gül suyunu müsavi olarak serpip servis ediniz.