



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ CEVİZLİ GÜLLAÇ

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

Şekeri ve sütü bir tencerenin içinde biraz ısıtın. Güllaç yapraklarını bu sütle ıslatıp ikiye bölün ve içlerine ceviz bademkarışımından doldurup katlayın. Sonra kaba dizin ve soğutun. Gülsuyunu herkes sevmeyebilir, isteyenine tabağına dökerek servise sunun.
