



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

BADEMLİ GÜLLAÇ

10 tane güllaç yaprağı
4 bardak süt
2 bardak toz şeker
1/2 kahve fincanı gülsuyu
3/4 bardak iç badem
3/4 bardak antepfıstığı (üzerine)

Bir kaba ölçülere göre iç badem ve su konularak 5 - 6 dakika harlı ateşte kaynatılır; sonra tencere ateşten indirilerek suyu ılındırılır. Bademlerin iç kabukları ayıklanır ve et makinesinde çekilerek bir tarafa bırakılır, süt kaynatılır ve içine toz şekeri konularak karıştırılmak suretiyle/ iyice eritilir.

Süt soğuyunca yuvarlak büyük bir tepsiye boşaltılır. Bunun içine güllaç yaprakları teker teker batırılır ve her yaprak yumuşayınca kadar sütün içinde bırakılır. Sonra süttten çıkarılan yapraklar ikiye katlanır, ortasına çekilen bademler konulur ve güllaç yapraklarının kenarları bohça katlar gibi bademlerin üstüne gelecek biçimde katlanır ve bademler görülmez olacak şekilde kapatılır. Güllaçların üste kıvrılan tarafları tabağın altına gelecek şekilde büyük bir tabağa döşenir. Sonra bunların üzerine gülsuyu ile tepsideki şekerli süt dökülür ve güllaçların sütü iyice çekmesi için yarım saat bekletilir. Üzerine iç kabukları ayıklanmış, makineden çekilmiş antepfıstığı serpidikten sonra servis yapılır.