



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ GÜLLAÇ

1 litre süt
10 yaprak güllaç
500 gr şeker
100 gr file badem (sosu için)
1 ya da 2 adet nar
25 gr antepfıstığı

Şeker sütte tamamen çözülünceye kadar kaynatılır. Süt ılıklaşınca yapraklar ortadan kırılarak tek tek parlak kısmı üste gelecek şekilde servis kabına konulup sütle ıslatılır. Her katın arasına file badem serpilir. Kalan şekerli süt güllacın üzerine dökülür. En az dört saat bekletildikten sonra üzeri nar ve fıstıkla süslenip servis edilir.
