



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

---

## BADEMLİ GÜLLAÇ

10 adet güllaç yaprağı  
4 su bardağı süt  
2 su bardağı tozşeker  
Yarım kahve fincanı gülsuyu  
3/4 su bardağı iri kıyılmış badem (sıcak suda bekletip kabukları soyulmuş)

Sütü derin bir tencereye alıp, kaynatın. Ocaktan alıp, tozşekeri katın ve karıştırın. Şeker eriyince, sütü soğumaya bırakın. Daha sonra sütü büyük ve yuvarlak bir tepsiye dökün. 10 adet güllacı sırasıyla süte teker teker batırın. Yumuşayan güllaçları süttten alıp, dört kenarını da içe doğru katlayın. Ortasına bir tutam iri kıyılmış bademi yayın. Bohça biçiminde katlayın. Katladığınız güllaçları ters çevirip, geniş bir servis tabağına döşeyin. Daha sonra üzerlerine gülsuyu ile tepside kana şekerli sütü gezdirin. Güllaçlar sütü çekinceye kadar, yaklaşık 1 saat dinlendirin. Dilerseniz soğuk olarak servis yapın.

Aşçının Notu: Güllaç, sürekli olarak sütü çektiği için üstü kuruyabilir. Bu yüzden, ikrama kadar, servis tabağındaki süttten kaşık kaşık alıp sürekli güllaçları ıslatmanız gerekecektir.

[ML® Güllaç için tıklayın](#)

---