



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BALLI MEYVELİ GÜLLAÇ

5 adet güllaç yaprağı
1 su bardağı bal
5 su bardağı sıcak süt
İç i için:
2 adet kivi
1 adet muz
5 adet çilek
Yarım su bardağı bal
Çeyrek limonun suyu

Meyveleri küçük küçük doğrayın. Bir kapta balı ve meyveleri karıştırın. Bir tencerede sütü kaynatın ve kaynamaya yakın balı, 1-2 damla limon suyunu ekleyin. Bir güllaç yaprağını dörde bölün. Sıtlı karışımı bir tepsiye alın. Güllaç yapraklarını batırıp çıkarın ve düz bir zemine yayın. İç malzemesinden yerleştirip yaprak sarma şeklinde gevşekçe sarın. Malzeme bitinceye kadar bu işlemi tekrarlayın. Daha sonra dikdörtgen şeklinde kesin ve servis edin.

