



CEVİZLİ GÜLLAÇ

<https://migros.com.tr>

8 yaprak güllaç
3 bardak süt
1,5 bardak toz şeker
Yarım kahve fincanı gül suyu
1 bardak ceviz içi

1. Süt, şeker ve gül suyunu kaynatın.
2. Ağır ağır karıştırarak eritin.
3. Soğuması için bir kenara bırakın.
4. Güllaç yapraklarının yarısını soğumuş şekerli sütle ıslattıktan sonra kenarlı bir tepsiye börek yufkası yayar gibi hafifçe buruşturarak yayın.
5. Dört güllaç yaprağını da bu şekilde üst üste yaydıktan sonra, dövülmüş cevizini döşeyin, üste geri kalan yaprakları ıslatıp serin.
6. Kalan sütü de en üste dökün. Güllaç sütü iyice emdikten sonra dilimleyerek servis edin.

