



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ GÜLLAÇ

1 paket güllaç
4 su bardağı süt
Çeyrek çay bardağı gül suyu
2 su bardağı toz şeker
250 gram ceviz
1 adet nar

Sütü ısıtın. Daha sonra, 2 su bardağı toz şekerini ilave edip kaynatın. Kaynatmış olduğunuz sütü cam tepsiye dökün ve güllaçları parçalara ayırıp, tepsinin içinde ıslatın.

Güllaçların ortasına dövülmüş ceviz koyun. Kenarlarını ortada toplayıp, katlayın. Katladığınız güllaçları başka bir cam fırın tepsisine dizin ve kalan sütü üzerine dökün. Gül suyu ilave edip, üzerini nar taneleriyle süsleyerek servis yapın.

