



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ GÜLLAÇ

10 adet güllaç yaprağı
1.5 litre Pınar Geleneksel Tatlılarınıza Özel Süt
2 su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı gül suyu
250 gram çekilmiş ceviz içi
Süslemek için :
Çilek
Ceviz içi

Sütü tencereye alıp ısıtın. Şekeri ekleyip karıştırın. Oda ısısında ılınmaya bırakın. Bir su bardağı kadarını ayırıp gül suyuyla tatlandırın. İlk güllaç yaprağını sütte ıslatıp parlak kısmı üste gelecek şekilde tepsiye yerleştirin. Her iki yaprak arasına ceviz içi serpererek güllaç yapraklarını üst üste dizin. Kalan sütü üzerine gezdirerek dökün. Buzdolabında 2-3 saat dinlendirin. Ceviz serpip, çilekle süsleyin. Kare şeklinde dilimleyip servis yapın.

