



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ GÜLLAÇ

<https://www.droetker.com.tr>

Islatmak için:

5 su bardağı süt

1,5 su bardağı toz şeker

Güllaç:

6 adet güllaç

İç malzeme:

1 su bardağı iri kırılmış ceviz

Süslemek için:

4 - 5 adet çilek

Kalıp:

Yuvarlak kalıp (Ø 26 cm)

5 su bardağı süt ve 1,5 su bardağı toz şekerini bir tencereye alın. Arada karıştırarak kaynatın. Kaynamaya başlayınca ocağın altını kapatın ve arada karıştırarak ılıtın.

Soğuyan sütü geniş bir tepsiye boşaltın. Güllaç yapraklarını teker teker süte batırarak ıslatın ve kalıba alın.

Kalıba 2 adet ıslatılmış güllaç yaprağı koyduktan sonra üzerine cevizlerin yarısını serpin. Tekrar ıslatılmış 2 adet güllaç yaprağı koyup kalan cevizleri serpin. Kalan güllaç yapraklarını ıslatıp en üste yerleştirin. Üzerine kalan sütü dökün ve buzdolabında 1-2 saat bekletin.

Süre sonunda dilimleyip çilek ile süsleyin ve servis yapın.

