



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ GÜLLAÇ

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

1 paket güllaç
2 litre süt
3 su bardağı toz şeker
250 gr ceviz içi
Üzeri için:
4-5 yemek kaşığı ceviz içi (İnce çekilmiş)
Çilek

Sütü derin bir tencereye alın ve toz şekerini üzerine ilave edin. Orta ateşte şeker eriyene kadar karıştırın. Süt, elinizi hafif yakacak sıcaklığa geldiğinde ocağın altından alın. Cevizi hafif iri kalacak şekilde rondoda çekin. Güllacı hazırlayacağınız kabın içerisine bir kepçe ılık süttten ekleyin. Üzerine, kullanacağınız kabın boyutuna göre böldüğünüz güllaç yapraklarını dizin. Tüm güllaç yapraklarının parlak kısmının üstte baktığından ve hepsinin iyice ısladığından emin olduktan sonra paketdeki yaprakların yarısını kabınıza güzelce yerleştirin. 5 dakika sütü çekmeleri için bekleddikten sonra çekilmiş cevizi bolca dökün ve kalan güllaç yapraklarını da aynı şekilde ıslatarak üzerine dizin. Buzdolabında en az 2 saat bekleddikten sonra güllacınızı keserek dilimleyin. Dövülmüş ceviz ve çilek ile süsleyerek servis yapın.

