



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

---

## CEVİZLİ GÜLLAÇ

Malzeme :

250 gr. güllaç,  
100 gr. ceviz içi,  
300 gr. şeker,  
1/2 şişe süt.

Yapılışı:

- 1- 1/2 şişe sütü geniş bir kaba koyunuz.
- 2- Güllaçları süte batırıp hafif ıslatınız.
- 3- Islanmış güllaçları dörde katlayıp ortasına kıyılmış ceviz içi koyup sigara gibi sarınız.
- 4- Sarılan kısmı alta gelmek üzere bir tepsiye hepsini diziniz.
- 5- Artan sütü üzerine dökünüz.
- 6- Şekerin üzerini 2 parmak geçecek kadar suyla ateşe koyup 1-2 taşım kaynatınız.
- 7- Kaynayan şerbeti güllaçların üzerine döküp kabın ağzını kapatıp böylece bir saat bırakınız.
- 8- Soğuyunca tatlı tabaklarına koyup servis yapınız.

[ML® Güllaç Kızartması için tıklayın](#)

---