



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ GÜLLAÇ

10 güllaç yaprağı
1 avuç ceviz içi
4 su bardağı süt
1 çorba kaşığı yeşil fıstık
2 su bardağı şeker

Güllaç yapraklarının yarısını tepsiye üst üste yerleştiriniz. Üzerine çekilmiş ceviz serpiniz. Diğer yapraklarını üstüne kapatınız.
Sütü bakır bir kaptaki kaynatıp şekerini katınız. Soğuması için 10 dakika bekletip, güllacın üzerine gezdiriniz. Tepsiye bir kapak örtüp soğuyuncaya kadar bekletiniz. Dilimlere kesip tatlı tabaklarına yerleştirerek üzerine kıyılmış fıstık serpiniz.