



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ GÜLLÂÇ

MALZEMESİ

- 6 Yaprak güllaç
- 2 Su bardağı süt
- 1 Su bardağı şeker
- 1 Su bardağı rende ceviz
- 2 Kaşık gülsuyu
- Vanilya

YAPILIŞI

- 1 Kaynamış süte şeker ilâve ederek şeker eriyene kadar karıştırınız.
- 2 Güllâçların sert kısımlarını kesip atınız.
- 3 Güllâçları ikiye bölerek, tepsi içinde el dayanacak sıcaklıktaki sütle ıslatınız.
- 4 Arzu ettiğiniz büyüklükte kesiniz. Arasına çekilmiş ceviz koyarak sigara veya muska şeklinde sarınız.
- 5 Çukur bir kaba diziniz. Üzerine kalan sütü ve gülsuyunu dökünüz.
- 6 10-15 dakika beklettikten sonra servis yapınız.