



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ GÜLLAÇ

4 yaprak güllaç
2 su bardağı süt
yarım bardak toz şeker
1 su bardağı iç ceviz
2 çorba kaşığı gül suyu

Bir bardak sütle toz şekerini küçük bir tepsiye koyup hızlı ateşte kaynatın. Başka bir kaba koyacağınız sütle bir yaprak güllâcın yarısını ıslatın. Islak tarafını diğer tarafın üstüne koyup içine ceviz doldurun ve hemen güllâcı sarın. Güllâç çabucak yumuşadığı için elde kopup dağılıbilir. Onun için güllacı hemen bohça gibi katlamalısınız. Diğer üç yaprağı da aynı şekilde sarın. Sarmış olduğunuz güllâçları şekerli sütle içine bırakın. Üzerine gül suyu dökün.

Not: Güllacı elde saramıyorsanız başka usulü deneyebilirsiniz. Bir yaprak güllâcı sütle ıslatıp küçük bir çay fincanının içine koyun. Cevizi bunun ortasına yerleştirin. Güllâcın kenarını cevizin üstüne katlayın. Sonra fincanı ters çevirip sütlü şeker bulunan tepsiye oturtun.