



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## CEVİZLİ GÜLLAÇ

10 yaprak güllaç  
250 gr ceviz içi  
3 bardak süt ( güllaçları ıslatmak için)  
Şurubu:  
2,5 su bardağı tozşeker  
3 bardak su

Kaynatılmış ılık sütü bir tepsiye koyun. Güllaçların kenarındaki sert kısımları kesip çıkartın. Ortalarından keserek iki parçaya ayırın.

Yarım güllaçları teker teker süte batırıp ikiye katlayarak küçük bir kase nin içine yerleştirin. Ortasına 1,5 yemek kaşığı ince çekilmiş ceviz koyup kenarlarını ortaya doğru toplayın; alta çevirerek servis tabağına çıkartın.

Kalan sütü de üzerine dökün.

Şekerle suyu iki taşım kaynatın. Gülsuyu katıp soğutun. Şurubu güllaçların üzerine boşaltıp 1-2 saat kabarmasını bekleyin.

[ML® Güllaç Dolması için tıklayın](#)

---