



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ GÜLLÂÇ

8 yaprak güllâç  
3 bardak süt  
1,5 bardak toz şeker  
Yarım kahve fincanı gülsuyu  
1 bardak dövülmüş ceviz içi

Sütü kaynatın, şekerini ilâve edin. Ağır ağır karıştırarak eritin. Soğuması için bir kenara bırakın. Güllâç yapraklarının yarısını soğumuş şekerli süte batırıp ıslattıktan sonra kenarlı bir tepsiye börek yufkası yayar gibi hafifçe buruşturarak yayın. Dört güllâç yaprağını da bu şekilde üst üste yaydıktan sonra, dövülmüş cevizi döşeyin, üstte geri kalan yaprakları ıslatıp serin. Geride kalan sütü ve gülsuyunu da en üstte dökün. Güllâç sütü iyice emdikten sonra istediğiniz gibi keserek parçalara ayırıp, servis yapın.

Not: Güllâç mideyi yormadığı için özellikle ramazanda yenen bir tatlıdır.