



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## CEVİZLİ GÜLLAÇ

1.5 su bardağı tozşeker  
1.5 litre süt  
1 paket güllaç  
Yarım çay bardağı gülsuyu  
400 gr. ceviz içi

Bir tencereye tozşekeri ve sütü koyun. Beş dakika (kaynamamasına dikkat ederek) ısıtın. Geniş bir tepsiye dökün. Bir adet güllaç yaprağını şekerli süte koyup, yumuşatın ve avuç içi büyüklüğüne getirin. İçine dövülmüş cevizden birçorba kaşığı koyun ve yaprağı katlayın. Başka bir kaba dizin. Her bir güllaç yaprağını aynı işlemde geçirin ve kaba dizin. Gül suyunu üzerine gezdirerek servis yapın.

---