



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ GÜLLAÇ

250 gr. güllaç  
400 gr. tozşeker  
150 gr. ceviz içi  
Çeyrek limon suyu  
1 su bardağı süt

400 gr. şekerden hafif suluca bir şurup hazırlayınız.

Sütü biraz ısıtıp genişçe bir kaba koyunuz.

Güllaç yapraklarını süte batırıp, biraz yumuşatınız.

Yumuşayan güllaçları 4'e katlayıp, orta kısmına çekilmiş ceviz içini koyup, dikdörtgen, kare vb. şekiller verip, servis tabağına diziniz.

Güllaç yapraklarının hepsi bitince elinizde süt artmışsa bunu da güllaçların üzerine döküp, biraz bekleterek güllaçları katılaştırınız.

Güllaçlar katılaştınca orta sıcaklıktaki şurubu güllaçların üzerine döküp, tabağın üzerine bir kapak kapatıp, şurubu çekinceye kadar bekletiniz.

Şurubu iyice çekince ve soğuyunca tabağın kenarlarını silip, servis yapınız.