



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

CEVİZLİ GÜLLAÇ

1 Yemek Kaşığı Sana Hamurışı
100 gr ceviz içi
1,5 Su Bardağı tozşeker
0,5 Paket güllaç yaprağı
1 Kg. süt

Güllaç yapraklarının yarısını geniş bir tepsiye üst üste dizin.cevizi ince ince doğrayın veya robottan geçirin ve güllaç yapraklarının üzerine serpin. Diğer yapraklarıda cevizlerin üzerine yerleştirin. Şekeri ve sütü bir tencereye koyup kaynatın. Ateşten alıp 5-10 dk beklettikten sonra güllaçların üzerine dökün. Tepsinin ağzını kapatıp tatlı soğuyuncaya kadar bekletin. Soğuyunca dilimlere kesip servis tabağına koyun ve üzerini yeşil fıstıkla süsleyip servis yapın.
