



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ GÜLLAÇ

5 adet güllaç yaprağı  
1 su bardağı ceviz içi  
4 su bardağı süt  
1,5 su bardağı şeker  
4 çorba kaşığı gülsuyu

Sütü ve şekerini bir tencereye alıp şeker eriyinceye kadar 5 dakika kadar pişirin. Ilık hale gelmesini bekleyin. Güllaç yapraklarını da bu ılık şekerli su ile ıslatın ve tek kişilik porsiyonlar halinde kaplara alın. Aralarına ceviz koyun. Kalan sütü de üzerine döküp gülsuyu ekleyip soğumaya bırakın.

