



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## CEVİZLİ GÜLLAÇ SERMESİ

### MALZEMELER

12 yaprak güllaç

2,5 litre süt

2 su bardağı toz şeker

Üzeri için ;

2 su bardağı ceviz içi

1 yemek kaşığı gül suyu

2 yemek kaşığı hindistancevizi tozu

2 yemek kaşığı nar tanesi

### Hazırlanışı:

Önce tozşekerle birlikte sütü ısıtın. İçindeki şeker eriyince, arzuya göre gülsuyunu katın. Güllaç yapacağınız tepsiye güllaçları koyduğunuz zaman yanlardan birer santimetre boşluk kalacak büyüklükte olmalı. Böylece sütle şişen güllaç, tepside sıkışmaz. Tepsie her güllaç yaprağını koyduğunuzda üzerine el degecek sıcaklığa gelmiş olan şekerli sütü ısıtın.

Her yaprağa aynı işlemi uygulayın. Kalan sütü de tepsiye ekleyin. Üzerine ceviz içi serpip, dilimleyerek servis yapın. Nar taneleri ve hindistancevizi tozuyla süslemek de tercihe göredir.

Not: Eğer süt yeterli gelmezse ılık şekerli süt eklemesi yapın. Süt çabuk bozulabilen bir ürün olduğu için servise bir saat kala tatlıyı hazırlayın. Artan tatlıyı buzdolabında saklayın.