



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

CEVİZLİ TARÇINLI GÜLLAÇ

10 yaprak güllaç
2 litre süt
2 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı hindistancevizi
1,5 su bardağı ceviz
Ceviz ve tarçın

Süt ve şekeri kaynama noktasına gelmeden ısıtın. Yuvarlak bir tepsiye bir güllaç yaprağı yerleştirip üzerine şekerli süttten 2 kepçe dökün. Hindistan cevizi ve pudra şekeri serpin. Her katta aynı işlemi tekrarlayıp, güllacın beşinci katında kıyılmış cevizleri ekleyin. Güllacın geride kalan beş katına ilk kata uyguladığınız işlemi uygulayın. Son kata bir kepçe daha süt dökün. 10 dakika dinlendirdikten sonra üzerini ceviz ve tarçınla süsleyin. Dilimleyip sunuyoruz.