



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

ÇİÇEK SULU YEŞİL AŞ

Refika Birgül

750 ml Süt
250 gr. Toz Şeker
5 yaprak Güllaç
3 çorba kaşığı Çiçek Suyu
File Antep Fıstığı
Toz Antep Fıstığı
1 dilim Kavun
Sade Dondurma

Güllaç yapraklarını ıslatacak sütlü şerbet için 750 ml süt ile 250 gr toz şekeri bir tencerede kaynatın. Oda sıcaklığına gelmesi için bir kenara ayırın ve 3 çorba kaşığı çiçek suyu ekleyerek karıştırın. 5 yaprak güllaç kırıp, yayvan bir kaba yerleştirin. İlk katı yerleştirdikten sonra ılıyan şerbetten her tarafını ıslatacak şekilde dökün ve böylece her 1-2 kata şerbet eklemeye devam edin. Katların arasına bolca toz ve file antep fıstığı serpiştirin ve 1 dilim kavunu küçük parçalar halinde kesip yayın. Bir kısmını da servisi için ayırın. En son üzerine kalan güllaç yaprakları ile şerbeti gezdirip soğuması için buzdolabına yerleştirin. Servisi için ben bardak kullanmayı tercih ettim böylece eriyen dondurmanın keyfini kaşık kaşık çıkarmak daha kolay oluyor. Bardağın en altına bir parça sade dondurma koyup üzerine yuvarlak kalıpla kesilmiş güllaç yerleştirin. Son dokunuş olarak bolca antep fıstığı ve kavun ile süsleyin. Çiçek suyunun rayihası, süt ve Antep fıstığı ile birleşince ortaya muhteşem bir lezzet çıkıyor.

