



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI GÜLLAÇ

10 yaprak güllaç  
7,5 bardak süt  
1,5 bardak şeker  
2 kaşık kakao  
1,5 paket bitter çikolata

Şekerinizi süte dökün ve iyice eriyene kadar karıştırın, kaynamaya başladığında çikolataları içine atın ve eritin. Daha sonra sütü ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Güllaç yapraklarını ortadan bölüp tepsiye yerleştirin ve çikolatalı sütünüzle iyice ıslatın. Tüm yaprakları bu şekilde üst üste dizip ıslattıktan sonra buzdolabında 3-4 saat bekletin.

