



ÇİLEKLİ GÜLLAÇ

<https://migros.com.tr>

1 paket güllaç
50 gr. ceviz içi
2 lt. süt
600 gr. toz şeker
200 ml. gül suyu
Yarım kg. taze çilek
1 paket vanilya

1. Derin bir tencereye sırasıyla vanilya, süt, toz şeker ve gül suyunu ilave edip ısıtın.
2. Güllaç yapraklarının aralarını açıp, dört köşeli veya yuvarlak bir tepsiye tek kat yerleştirip, aralarına çilek, ceviz ve gül sulu sütü ilave edip, dolma gibi sarın.
3. Soğumaya bırakın.
4. Soğuyunca kesip bir tabağa yerleştirin.
5. Üzerine çilek ve ceviz serpip servis yapın.

