



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ GÜLLAÇ

<https://www.elele.com.tr>

10 yaprak güllaç
1.5 litre süt
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
500 gr çilek
File badem

Süt, şeker ve vanilyayı tencereye alıp kaynatın. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Bir güllaç yaprağını cam tepsiye yerleştirin. üzerine ıslatacak kadar süt gezdirin. 4 güllaç yaprağını ekleyerek sütle ıslatın. üzerine dilimlenmiş çilekleri dizin. Diğer güllaç yapraklarını sütle ıslatarak cam tepsiye yerleştirin. Üzerini çilek dilimleri ve file bademle süsleyin. Dilimleyip soğuk olarak servis yapın.

