



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA SAKIZLI GÜLLAÇ

Rafet İnce

- 4 yaprak güllaç hamuru
- 4 su bardağı süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 paket vanilya
- 1 yemek kaşığı gül suyu
- Yarım nar
- 4 adet çilek
- 2 yemek kaşığı ceviz içi
- 1 yemek kaşığı antepfıstığı
- 1 dal taze nane
- 1 diş damla sakızı

Damla sakızlı güllaç için önce tencerenin içine süt, toz şeker, damla sakızı, taze nane, gül suyu ve vanilya ekleyerek kaynatıyoruz. Kaynayan sütü 1-2 dakika bekletiyoruz.

Tepsinin tabanına süt ekliyoruz ve güllaç yaprağını ıslatıyoruz. Islanan güllaç yaprağının üzerine nar, ceviz, toz antepfıstığı ekleyerek sarıyoruz ve gül şekli veriyoruz.

Tabağa aldığımız güllacın üzerine süt, çilek ve Antep fıstığı tozu ekleyerek sunuma hazır hale getiriyoruz. Güllaç tarifi hazır.

