



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## ELMALI GÜLLAÇ

10 yaprak güllaç  
4 su bardağı süt  
2 su bardağı toz şeker  
1 kahve fincanı gülsuyu  
6 orta boy elma  
2 kivi (dilimlenmiş)  
Birkaç nar tanesi

### Hazırlanışı:

Elmaların kabuklarını soyun ve rendeleyin. Rendelediğiniz elmaları bir tülbente koyun ve iyice sıkın. Hiç suyu kalmayınca içine pudra şekeri koyarak karıştırın.

Sütü kaynatın, toz şekeri ekleyerek karıştırın, iyice karıştırdıktan sonra soğumaya bırakın.

3 su bardağı sütü tepsiye boşaltın. Güllaç yapraklarını kenarlarından birer santim keserek teker teker tepsiye yerleştirin. Yapraklar iyice yumuşamadan tepside alın ve dört ucunu üstüste katlayarak iki kat haline getirin, Ortasına hazırladığınız elma püresini yerleştirerek bohça şeklinde kapatın.

Kapattığınız güllaçları, kıvrımları alta gelecek şekilde servis tabağına yanyana dizin, Dizme işlemi bitince üzerine, gülsuyunu ve kalan şekerli sütü dökün.

Üzerinde sık sık kaşıkla sütü gezdirerek 30 dakika bekletin, Kivi dilimleri ve nar taneleriyle süsleyerek servis yapın.