



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## ELMALI GÜLLAÇ

### MALZEMELER

10 Yaprak Güllaç  
4 Su Bardağı Süt  
2 Su Bardağı Toz Şeker  
1 kahve fincanı gül suyu  
6 orta boy elma  
2 kivi (Dilimlenmiş)

### YAPILIŞI

Güllacı hazırlayın. Elmaların kabuklarını soyun ve rendeleyin.

Rendelenmiş elmayı tülbente koyun ve iyice sıkın. Elmanın hiç suyu kalmayınca içine pudra şekeri koyarak karıştırın.

Hazırladığınız püreyi güllaç yapraklarının arasına yerleştirerek bohça şeklinde kapatın.

Kapatılan güllaçları kıvrım tarafı alta gelecek şekilde servis tabağına yanyana dizin. Dizme işlemi bitince üzerine iyice çekmesi için gülsuyu ve kalan şekerli sütü dökün.

Tabaktaki güllacı, üzerine sık sık kaşıkla sütü gezdirerek 30 dakika bekletin.

[ML® Elmalı Hamur Tatlısı için tıklayın](#)[ML® Elmalı Eyyam Tatlısı için tıklayın](#)

---