



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FINDIKLI GÜLLAÇ

<https://migros.com.tr>

10 adet güllaç yaprağı  
1,5 lt. süt  
2,5 su bardağı şeker  
1 çorba kasesi fındık  
1 paket vanilya

1. Sütü şekerle birlikte kaynatın.
2. Vanilyayı ekleyin. El yakmayacak sıcaklığa geldiği zaman süttten bir tepsiye biraz dökün.
3. Güllaç yapraklarını bu süte batırıp ikiye katlayıp borcama dizin.
4. 3 tane güllaç yaprağını dizdikten sonra üzerine birkaç kepçe süt döküp fındık serpin.
5. Tekrar 3 güllaç yaprağını teker teker tepsideki sütle ıslatıp borcama dizip fındık serpin.
6. Kalan sütü güllacın üzerine dökün.
7. Sütün miktarı ilk dakikalarda çok görünse bile güllaç sütü çekecektir.
8. Üstünün kurumamasına da özen gösterin.
9. Güllaç sütünü çektikten sonra süsleyip servis yapın.

