



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLAÇ

Tuğrul Şavkar

2 lt. süt (8 su bardağı)

800 gr. tozşeker

100 ml. gülsuyu

1 paket güllaç

200 gr. iri çekilmiş fındık ya da antepfıstığı

Sütü tencereye koyarak bir taşım kaynatıp ateşten alın. Şekeri ve gülsuyunu ekleyerek şeker eriyinceye kadar iyice karıştırın.

Hazırladığınız sütü, güllaç yapraklarını rahatça içine alabilecek büyüklükte bir tepsiye boşaltın. Yine güllaç yapraklarını rahatça içine alabilecek büyüklükte bir başka tepsinin dibine de bir kepçe hazırladığınız süttten koyun.

Paketteki güllaç yapraklarının yarısını süt dolu tepsiye teker teker batırıp çıkarın ve hemen diğer tepsiye yerleştirin. Tepsiye dizdiğiniz her yaprağın arasına yarım kepçe kadar süt koyun. Bu katlar tamamlanınca fındığı ya da fıstığı üzerlerine yayın.

Kalan güllaç yapraklarını da aynı şekilde sütte ıslatarak güllaç tepsisine döşeyin. Yaprakların aralarına süt gezdirmeyi unutmayın. Artan süt olursa onu da güllacın üzerine gezdirin. Tepsinin üzerini bir kapak ya da alüminyum folyo ile örtüp, güllaçlar sütü tamamen eminceye kadar bekletin.

Tepsideki güllacı keserek porsiyonlara ayırın. Üzerini çekilmiş fındık, fıstık ya da meyve parçacıkları ile süsleyerek servis yapın.

[ML® Güllaç Dolması için tıklayın](#)