



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜL GÜLLAÇ

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

4 adet güllaç yufkası
1.5 litre süt
350 gram şeker
250 gram ceviz
İstenilen miktarda bal
4 tatlı kaşığı gül suyu
2 adet nar içi
2 yemek kaşığı toz fıstık

Orta boy tencereye şekeri ve sütü koyup karıştırın. Kaynama noktasına gelmeden önce ocağı kapatın. Dikdörtgen cam bir kap içerisine 1 adet güllaç yufkasını koyup, üzerine 1 kepçe şekerli ılık süt dökerek yufkayı üçe katlayın. Ardından 2 kepçe daha şekerli ılık süt dökerek yufkayı yumuşatın. Yufkanın alt kısmına şerit halinde kırılmış ceviz dökünüz. Yufkayı cevizler içinde kalacak şekilde rulo yapın. Ardından gül şeklinde içe doğru kıvrın. 4 adet güllaç yufkası için de aynı işlemi yapın. Bütün güllaçlar hazır olduğunda üzerlerine gül suyu, bal, nar içi ve toz fıstık koyarak servis edin.

