



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLAÇ BAKLAVASI

Ömür Akkor

10 adet güllaç yaprağı
2 su bardağı süt
4 yemek kaşığı gül suyu
1 parça misk
1 kase dövülmüş fındık
1 kase dövülmüş badem
Şerbet için:
2 su bardağı su
2 su bardağı şeker

Şerbet için su ve şekeri ocağa koyun ve kaynamaya bırakın.
Sütü ısıtıp gül suyu ve misk ilave edin.
Güllaç yapraklarının 5 tanesini ıslatıp bir tepsiye yayın.
Ortasına badem ve fındıkları ilave edip 5 kat daha güllaç yaprağı ilave edin.
Tepsiye güllaçı dilimleyin.
Son olarak üzerine kaynar şerbeti ekleyip demlenmeye alın.
15 dakika sonra servis edin.

