



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLAÇ

<https://migros.com.tr>

10 adet güllaç yufkası
1,5 lt. süt
3 su bardağı şeker
1/2 çay bardağı gül suyu
1 paket vanilya
1 su bardağı antepfıstığı

1. Süt, şeker, gül suyu ve vanilyayı orta boy bir tencerede karıştırarak kaynatın.
2. Geniş bir tepsiye bir güllaç yaprağını parlak kısmı üste gelecek şekilde koyun.
3. Yufkanın üzerine 1-2 kepçe ılımış sütü gezdirin, tüm yufkalar bitene kadar aynı işlemi yapın.
4. 5. yufkada güllacın ortasına geldiğinizde ıslattığınız yufkanın üzerine bolca file badem serpin.
5. Kalan sütü en üstteki yaprağın üzerine dökün.
6. Güllacı bir gece önceden yapıp süslemeden buzdolabında bekletin.
7. Servis yapmadan 2-3 saat önce dolaptan çıkartın ve dilimledikten sonra şam fıstığı ile süsleyerek servis yapın.

