



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

GÜLLAÇ

Erhan Aydın

4 su bardağı süt
1,5 su bardağı toz şeker
1 tatlı kaşığı gül suyu
10 yaprak güllaç yufkası
Ceviz içi
1 adet nar

Süt ve toz şeker bir tencerede ısıtıp şekerin iyice erimesini sağlayın. Tercihe bağlı olarak gül suyunu ilave edebilirsiniz. Güllaç yapraklarını iri parçalar halinde kırıp sıcak süte batırıp tepsiye serin. Yufkaların yarısını bu şekilde parçalar koparıp süte batırdıktan sonra tepsiye dizin. Üzerine çekilmiş ceviz serpin ve kalan parçaları da aynı şekilde üzerine dizin. Kalan sütü güllacın her yerine eşit gelecek şekilde gezdirin ve sütü iyice çekene kadar dinlendirin. Sütü çektikten sonra dilimleyip üzerini nar taneleriyle ile ya da dilediğiniz gibi süsleyebilirsiniz.

