



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLAÇ

10 adet güllaç yaprağı (300 gram)
2 litre süt
2 buçuk su bardağı şeker
1 buçuk su bardağı dövülmüş ceviz
2 yemek kaşığı gülsuyu
Süslemek için ceviz, vişne reçeli ve kiraz

Sütü şekerle birlikte tencereye koyup arada karıştırarak kaynatın. Büyük bir tepsiye güllaç yapraklarını sırayla alın, parlak taraflarının üzerine sütlü karışımdan dökün ve 3 katta bir aralarına dövülmüş dövülmüş ceviz serpin. Kalan sütü de güllaçın üzerine dökün, gülsuyunu serpin ve sonra 1 saat kadar bekletin. Ardından ceviz, vişne reçeli ve kirazla süsleyip servise sunun.

Bu özel tatlıyı cevizin yanı sıra Antep fıstığıyla, başta kiraz olmak üzere değişik meyve şekerlemeleriyle veya nar taneleriyle de süsleyebilirsiniz.

