



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLAÇ

- 1 kavanoz Penguen Vişne Reçeli
- 10 adet güllaç yaprağı
- 1,5 litre süt
- 2 su bardağı toz şeker
- 1 kase file fındık
- 1 kase ayıklanmış nar

Süt ve şekeri bir tencerede şeker eriyene kadar ısıtıp yayvan bir kaba alın.

Yayvan kabın içine güllaç yaprağını koyup beklemeden tekrar servis tepsisine alın. Bir kat daha aynı işlemi yapıp arasına fındık serpin.

Tüm güllaç yapraklarına bu işlemi uygulayın.

Güllaç yaprakları bitince kalan sütü tepsidei güllacın üzerine gezdirin.

Nar taneleri ile Penguen Vişne Reçelini bir kasede karıştırıp güllacın üzerinde servis edin.

