



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLAÇ

1 paket hazır güllaç (300 gr. 12 adet)

1,5 litre süt

2,5 su bardağı şeker

1 su bardağı kıyılmış ceviz

Süslemek için:

Çekilmiş antepfıstığı

Bir tencereye süt ve şeker alınır, tencere ateşe oturtulur, şeker eriyinceye kadar ısıtılır, kaynatılmaz.

Dikdörtgen borcam fırın kabı alınır, güllaç yaprakları tepsinin şekline göre kırılarak bir sıra dizilir.

Üzerine bol bol ılık süt gezdirilir. Sütün üzerine tekrar güllaç yaprakları dizilir.

Yarıya gelince bütün yüzeye ceviz serpilir. Üzerine tekrar güllaç yaprakları şekle göre kırılarak yerleştirilir ve onun da üzerine süt gezdirilir.

Bu şekilde bütün güllaç yaprakları bitene kadar devam edilir. Artan süt üzerine gezdirilir.

Güllaç dilimlere bölünür, dilim ortalarına birer tutam çekilmiş fıstık konur.

Buzdolabında biraz soğuttuktan sonra servise sunulur.

