



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜLLAÇ

1,5 litre süt  
10 yaprak güllaç  
2 su bardağı şeker  
Çekilmiş ceviz  
Üzeri için:  
İsteğe göre fıstık, ceviz, nar veya çilek.

Süt, şeker tencereye alarak ısıtın, şekerler tamamen erisin.  
Süt oda sıcaklığında ılınmaya bırakın.  
Güllaç yaprağının parlak kısmı üste gelecek şekilde derince bir tepsiye koyun.  
Üzerine her yanı ıslanacak şekilde bir iki kepçe süt döküyoruz.  
Beş güllaç yaprağı için aynı işlemi tekrarlayın ve beşinci katı da ıslattıktan sonra bu kata ceviz serpelim ve üzerine diğer güllaç yapraklarını aynı şekilde ıslatarak serin.  
Kalan şekerli süttten bir su bardağı kadar alın.  
İçerisine 2 yemek kaşığı gül suyu ekleyip tatlının üzerine gezdirin.  
Tatlıyı buzdolabında muhafaza edin.  
En az 2-3 saat dinlendirdikten sonra üzerini isteğe göre süsleyerek servis edebilirsiniz.

