



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜLLAÇ

1,5 litre süt  
1,5 su bardağı şeker  
10 güllaç yaprağı  
1 yemek kaşığı gül suyu (isteğe göre)  
Süslemek için fındık, fıstık, ceviz veya mevsim meyveleri

Süt ve şekeri derin bir tencereye alın ve kaynatın.  
Karışımı ocaktan aldıktan sonra arzu ederseniz gül suyu ekleyebilirsiniz.  
Gül suyunu da ekledikten sonra karıştırın ve hazırlayacağınız kabın en altını bu karışımla ıslatın.  
Güllaç yapraklarının parlak kısmı üste gelecek şekilde tepsiye dizin.  
Her katı hazırladığınız karışımla ıslatın.  
5 güllaç yaprağında bu işlemi uyguladıktan sonra içine fındık, fıstık veya ceviz koyun.  
Üzerine diğer güllaç yapraklarını da aynı işlemi uygulayarak dizin.  
Yapraklar bittikten sonra kalan sütü de tatlının üzerinde gezdirin.  
Sütünü çekmesi için dinlenmeye bırakın.  
Üzerini istediğiniz gibi mevsim meyveleri veya fındık, ceviz ile süsleyebilirsiniz.

