



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://BanuAtabay.com)

GÜLLAÇ

300 gram güllaç yaprağı
2 litre süt
2 su bardağı şeker
1.5 yemek kaşığı gıdaya eklenebilir gül suyu
150 gram ceviz
Üzeri için:
Yarım nar

Güllac için önce; süt, 2 su bardağı toz şekeri bir tencerede kaynatın. Daha sonra 1.5 yemek kaşığı gül suyunu süte ekleyip büyükçe bir tepsiye boşaltın. Güllaç yapraklarının yarısını tek tek süte batırın ve ayrı bir tepsiye üst üste yayın. Ortasına ceviz serpin. Kalan güllaçları da aynı şekilde süte batırıp, cevizin üzerine üst üste yerleştirin. Tepsideki sütlü karışımı güllacın üzerine dökün ve sütü çekene kadar 4 saat buzdolabında bekletin. Ardından istediğiniz şekilde kesin. Üzerini toz antep fıstığı ve kiraz şekerlemesi veya nar taneleri ile süsleyip servis yapın.

