



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜLLAÇ

10 yaprak hazır güllaç  
2.5 litre süt  
2.5 su bardağı toz şeker  
1 su bardağı pudra şekeri  
1 su bardağı hindistan cevizi  
Yarım çay bardağı gül suyu  
Yeşil fıstık  
File fındık  
Süslemek için:  
Kiraz şekerlemesi  
Toz yeşil fıstık

Güllaç için tencereye 2.5 litre sütü alın ve ılıtın. Daha sonra üzerine 2.5 su bardağı toz şekeri ilave edin. Üzerine gülsuyu ilave edin. Yuvarlak bir kaba ilk önce bir kepçe süttten dökün. Daha sonra 1. güllacı parlak kısmı üstte kalacak şekilde tepsiye alın.

Üzerine süttten dökün ve bu şekilde 5 adet güllacı hazırlayın. Güllacın yarısına gelince üzerine pudra şekerini yarısını, hindistan cevizinin yarısını, yeşil fıstık, file fındık ilave edin. Tekrar kalan 5 adet güllacı aralarına süt dökerek hazırlayın.

Kalan pudra şekerini ve hindistan cevizi ilave edin. En üstüne tekrar süt ilave edin. Güllacın üzerine toz yeşil fıstık ve kiraz şekerlemesi ile süsleyerek servis edin.

