



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜLLAÇ

- 12 adet güllaç yaprağı
- 5 su bardağı süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 çay bardağı gül suyu
- 1 su bardağı ince çekilmiş ceviz içi
- 1 su bardağı file fındık
- 1 kase nar içi

Süt ve şekeri tencere kaynatın, ocaktan alırken gül suyunu ekleyin ve ılıması için kenara koyun. Güllaç yapraklarını parçalar halinde kırın. Güllaç tatlısını yapacağınız tepsine kuru güllaç yapraklarını serpin. Hazırladığınız sütlü karışımdan azar azar ekleyerek, yaprakları ıslatın. Ardından cevizleri ve fındıkların serpin ve yine üzerini güllaç yaprakları ile kaplayın. Bu işlemi yapraklar bitene kadar tekrar edin. Güllaç yapraklarının sütü tam olarak çekmesi için hazırlık aşaması bittikten sonra 10 dakika buzdolabında beklemesi gerekir. Dinlenen ve sütünü çeken Güllaç tatlısını üzerine file fındık ve nane serpererek ve dilimleyerek servis edebilirsiniz.

