



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLAÇ

Yarım paket güllaç

Ceviz

Şerbeti için:

1 Litre süt

5 yemek kaşığı toz şeker

5 yemek kaşığı gül suyu

Üzeri için:

Nar

Süt ve şeker tencereye alınarak ısıtılır. Sütün kullanım aşamasında oda sıcaklığında olması gerekiyor.

Ardından güllaç yaprağının parlak kısmı üste gelecek şekilde tepsiye koyuyoruz. Üzerine her tarafı ıslanacak şekilde bir iki kepçe hazırladığımız süttten döküyoruz.

Elimizdeki yaprak adetinin yarısına geldiğimizde araya dövülmüş ceviz serpiyoruz. Ardından kalan yaprakları da aynı işlemi yaparak koyuyoruz.

2-3 saat dinlendirdikten sonra üzerine nar ile süsleyerek servis edebiliriz.

Kullanılacak yaprak adedini kişi sayısına göre çoğaltabiliriz. Daha kalın durmasını isterseniz bütün paketi de yapabilirsiniz.

