



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLAÇ

200 gr. güllaç yaprağı (yarım paket)

1,5 litre süt

1 büyük kupa ceviz

375 gr. toz şeker

Vanilya (1 paket)

Kiraz şekerlemesi ya da vişne

Tencereye sütümüzü, şekerimizi ve 1 paket vanilyamızı koyup ısıtıyoruz.

Pastörize süt kullandığım için kaynamasını beklemeden sıcak olması yeterli oluyor.

Zaten fazla kaynatılmış süt güllacınızın hamur olmasına sebep olur.

Güllaç yapraklarını bir kaç parçaya bölüp büyükçe bir kaba bir kat güllaç yaprağı bir kat süt olarak kepçe yardımıyla döşüyoruz.

Paketin tamamı çok geldiği için ben iki seferde yapıyorum. Tam ortasına iri iri ufalanmış cevizi ekliyorum.

Geri kalan yufkalara da süt dökme işlemi uyguluyorum. Tencerede şayet süt kalmışsa onu da en üstüne döküyorum.

1 saat kadar oda ısısında kabarmasını bekleyip, buzdolabına kaldırıyorum. Üstünü kiraz şekerlemesi, vişne ve antepfıstığı tozu ile süslüyoruz.

Not: İsteyenler arzu ettikleri oranda sütlerine gül suyu ilave edebilirler.

