



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLAÇ

<https://www.dogrusucarrefoursa.com>

10 adet güllaç yaprağı
1,5 litre süt
3 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
File badem
File antepfıstığı
Nar taneleri

Süt, şeker ve vanilyayı bir tencereye alıp karıştırın. Sütü şerbeti kaynatın. Kare bir borcama güllaç yapraklarını parçalayarak dizmeye başlayın. Her katı sıcak süt ile ıslatın ve yapraklar bitene kadar bu işlemi tekrarlayın. Yaprakların arasına bir kat file badem, bir kat file Antep fıstığı serpin. Son katı da süt ile ıslattıktan sonra tatlınızı ılıyana kadar dinlenmeye bırakın. 1 saat buzdolabında da dinlendirdikten sonra file badem, file atepfıstığı ve nar taneleri ile süsleyerek servis yapın.

