



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

## GÜLLAÇ

- 10 Güllaç yaprağı
- 2 Çorba kaşığı gül suyu
- 4 Bardak süt
- 1 Çay bardağı iç badem
- 2 Bardak toz şeker
- 1 çay bardağı antepfıstığı

Bir kabin içine iç bademle birlikte su koyarak beş dakika kadar harlı ateşte kaynattıktan sonra tencereyi ateşten indirip suyun ılınması için bir tarafa bırakın. Sonra bademlerin iç kabuklarını ayıklayıp et makinasında çekerek bir tarafa bırakın. Diğer tarafta sütü kaynatıp içine toz şekeri koyun ve karıştırarak toz şekeri eritin. Süt soğuduktan sonra yuvarlak büyükçe bir tepsiye dökün ve güllaç yapraklarının yumuşaması için bunları teker teker sütün içine atın. Sütten çıkardığınız yumuşak güllaç yapraklarını ikiye katlayın orta kısımlarına çekilmiş bademleri koyun ve yaprakların kenarlarını bohça şeklinde bademlerin üzerine gelecek şekilde katlayın ve bademler görülmeyecek şekilde kapatın. Güllaçların üste kıvrılan taraflarını tabağın altına gelecek şekilde büyük bir tabağa sıralacın ve üzerlerine gülsuyu ile tepsideki şekerli sütü döküp güllaçların süjü iyice çekmesi için yarım saat bekletip, üzerlerini iç kabukları ayıklanmış ve makede çekilmiş antepfıstığı ile süsleyerek servis yapın.

[ML@ Balbaba için tıklayın](#)

[ML@ Balbaba \(görsel\)](#)

