



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLAÇ

<https://esenler.bel.tr/>

10 yaprak güllaç
1,5 litre süt
2 su bardağı şeker
Çekilmiş ceviz

Sütü ve şekerini bir tencereye alın. Karıştırarak şekerini eritin. Süt kaynamadan ocağın altını kapatın ve sütü oda sıcaklığında ılımaya bırakın. Yaprakların parlak kısımları üstte olacak şekilde tepsiye döşüyoruz. Yaprakların üzerine her yanını ıslatacak şekilde 1-2 kepçe süt dökün. Bu işlemi 5 yaprak için tekrarladıktan sonra ıslattığımız son kata ceviz serpin. Kalan 5 yaprağı da aynı şekilde ıslatarak tepsiye serin. Tatlımızı buzdolabında 2-3 saat kadar dinlenmeye alın. Servis etmeden önce ceviz ve nar ile süsleyebilirsiniz.

Not: Güllacınıza aroma vermek için hazırladığınız şerbete 1-2 kaşık gül suyu ekleyebilirsiniz.

