



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜLLAÇ

1 litre süt,  
1.5 su bardağı tozşeker,  
1 paket güllaç,  
4 su bardağı iri dövülmüş ceviz.  
Süslemek için: antepfıstığı

Sütün tamamını bir tencerede kaynatın. İçine tozşekeri ilave edip, karıştırarak eritin. Sütü ocaktan indirip hafifçe soğumaya bırakın.

Bu arada güllaç yapraklarından birini büyük bir tepsiye ya da derin bir servis tabağına alın.

Kepçe ile bir miktar sütü güllacın üzerine dökerek yumuşatın.

Aynı işlemi iki güllaç yaprağına daha yapın. Üçüncü yaprağı sütle ıslattıktan sonra cevizi her tarafına eşit olarak yayın.

Dördüncü güllaç yaprağını cevizli katın üzerine koyup tekrar sütle ıslatın. Kalan yapraklarda aynı işlemi uygulayın. Soğuduktan sonra dövülmüş antepfıstığı yada nar taneleriyle süsleyerek servis yapın.



Fotoğraf "gül" tarafından gönderildi. 27.03.2024