



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜLLAÇ

<https://www.karaca.com>

- 10 adet güllaç yaprağı
- 1 litre süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 yemek kaşığı gül suyu
- 1 su bardağı ceviz veya fıstık

Sütü toz şekeri ve gül suyunu bir tencereye koyarak orta ateşte kaynayıncaya kadar karıştırabilirsiniz. Süt karışımını ocaktan alarak soğumasını bekleyebilirsiniz.

Güllaç yapraklarını tek tek süt karışımına batırmanız gerekir. Yaprakları suda bekletmeden hemen süt karışımına batırabilirsiniz.

Bir servis tabağına güllaç yaprağı koyduktan sonra üzerine ceviz ya da fıstık serpiştirebilirsiniz.

İkinci güllaç yaprağını ilk yaprağın üzerine koyarak tekrar ceviz ya da fıstık serpiştirmeniz gerekir.

Tüm yaprakları sırayla üst üste koyup ceviz ya da fıstık ile kaplayabilirsiniz.

Hazırlanan güllaç tatlını buzdolabında en az 2 saat bekletmeniz önerilir.

Servis yaparken üzerini dilediğiniz şekilde süsleyebilirsiniz.

