



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜLLAÇ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

10 yaprak güllaç  
1,5 litre süt  
2 su bardağı şeker  
1 çay bardağı gül suyu  
1 su bardağı çekilmiş ceviz içi

Sütü bir tencerede ısıtın, şeker ekleyip eriyene kadar karıştırın. Gül suyunu ekleyin ve karıştırmaya devam edin. Güllaç yapraklarını tek tek ıslatmak için süt karışımını kullanın. Her yaprağı ıslattıktan sonra tepsiye yerleştirin. Her iki kat güllaç yaprağından sonra çekilmiş ceviz serpin. Katları bu şekilde tamamlayın. Kalan süt karışımını güllaçların üzerine dökün. Soğuması için birkaç saat buzdolabında bekletin. Üzerini isteğe bağlı olarak kıyılmış ceviz, nar taneleri veya gül yaprakları ile süsleyerek servis yapın.

