



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## GÜLLAÇ

12 güllaç yaprağı  
3 litre süt  
3 bardak şeker  
1 paket vanilya  
2 bardak ceviz içi  
Süslemesi için;  
Antepfıstığı  
Nar  
Ceviz içi (İnce kıyılmış)

Öncelikle derin bir tencerenin içine sütü ve şekeri koyun. Üzerine vanilyayı ilave edin. Orta ateşte karıştırarak ısıtın. Hafif elinizi yakacak dereceye gelince kapatabilirsiniz. İçine koyacağınız ceviz içlerini bıçak yardımı ile doğrayın. Çok inceltmenize gerek yok. Ilık süttten biraz güllacı koyacağınız borcama dökün. Üzerine kırdığınız güllaç yapraklarının yarısını koyun. Üzerine tekrar süt döküm cevizi eşit şekilde serpin. Daha sonra kalan yaprakları da parlak tarafları üste gelecek şekilde üzerine ekleyin ve tekrar tüm yapraklar ıslanacak kadar süt koyun. Yaklaşık 5 dakika kadar bekleyin. Yapraklar sütü çektikten sonra üzerlerine fıstık nar ve çok ince kıyılmış cevizi serpe bilirsiniz. Daha sonra 2 saat buzdolabında dinlendirin.

