



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

GÜLLAÇ

200 gram güllaç yaprağı
2 litre İçim Rahat Laktozsuz Süt
500 gr toz şeker
150 gram ceviz

Geniş bir tencerede İçim Rahat Laktozsuz Sütü toz şekerle birlikte karıştırarak kaynatın. Ocaktan alın ve serinlemesi için 15 dakika bekleyin. Geniş bir borcama bir sıra güllaç yaprağını koyun. Üzerine kaydattığınız şekerli İçim Rahat Laktozsuz Sütten 1 kepçe kadar gezdirin. Kabaca doğradığınız cevizleri üzerine serpin ve bir diğer yaprak katını koyun. Aynı işlemleri yaprakları bitirene kadar tekrarlayın. Buzdolabında 2 saat kadar beklettikten sonra dilimleyerek servis edin. Üzerini tercihe bağlı ceviz ve gülsuyuyla tatlandırabilirsiniz.

