



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLAÇ

1 paket güllaç
1 litre süt
1 su bardağı toz şeker
1 paket vanilin (isteğe bağlı)
Yarım su bardağı gül suyu (isteğe bağlı)
Fındık, ceviz veya nar taneleri (üzeri için)

Bir tencereye 1 litre sütü koyun. Üzerine 1 su bardağı toz şeker ekleyin ve karıştırarak şekerin tamamen erimesini sağlayın. Süt kaynamamalı, ısınması yeterli olacaktır. Ocağı kapattıktan sonra vanilin ve gül suyunu ekleyin, karıştırın ve soğuması için bir kenara bırakın.

Bir tepsiye 1-2 yemek kaşığı süt karışımını dökün. Güllaç yapraklarını tek tek alın ve süt karışımına batırarak yumuşatın. Yaprakları tepsiye yerleştirin. (Güllaç yaprakları çok hızlı ıslanıp yumuşadığı için dikkatli olmalısınız.) İlk yaprağı yerleştirdikten sonra üzerine tekrar süt karışımından dökün. Ardından bir başka güllaç yaprağını ıslatıp tepsiye yerleştirin. Bu işlemi kat kat devam ettirin.

Her iki kat arasına ceviz, fındık veya nar taneleri serpiştirebilirsiniz. Aralara ceviz veya fındık eklemek tat katacaktır.

Son kat güllaç yaprağını da yerleştirdikten sonra kalan süt karışımını üzerine dökün. Güllaç iyice sütle ıslanmalıdır.

Güllaç, soğuduktan sonra dilimlenerek servis edilir. İsterseniz üzerine nar taneleri, ceviz veya fındık serpebilirsiniz.