



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLAÇ

1 paket güllaç
1 litre süt
400 gr. toz şeker
1 kahve fincanı gül suyu
200 gr. dövülmüş ceviz
Yeteri kadar vişne reçeli tanesi

Toz şekerini süte katarak, birlikte 5 dakika kadar kaynatıp, tencereyi ateşten alın. Süt ılınınca güllacın yapraklarını süte batırıp yumuşattıktan sonra içlerine birer tatlı kaşığı ceviz koyarak gül şeklinde sarın. Güllaç güllerini tepsiye dizin. Kalan cevizi üstüne serpin. Ilık şekerli sütü de gezdirin. Güllaçları birer vişne reçeli tanesiyle süsleyin. Güllaç sütü iyice çektikten sonra sofraya getirin. Gülsuyunu sofrada isteyene ikram edebilirsiniz.

[ML® Samsades için tıklayın](#)



Fotoğraf "İsmet Atabay" tarafından gönderildi. 15.05.2020