



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## GÜLLAÇ

10 adet güllaç yaprağı  
1,5 litre süt  
200 gr ceviz  
50 gr fıstık  
400 gr toz şeker  
1 yemek kaşığı gülsuyu

Bir tencerede sütü kaynatın ve ocaktan alıp toz şekerini ilave edin. Karıştırarak şekerini eritin. Sonra, şekerli sütü yuvarlak bir tepsiye dökün. Güllaç yapraklarını tek tek süte batırın. Güllaç yaprakları biraz yumuşayınca süttten alıp yayvan bir tabağa dizin. Cevizleri kabaca dövün. Hazırladığınız cevizi, güllaç yapraklarının ortasına koyun. Kenarlarını katlayıp bohça gibi sarın. Her bir güllaç yaprağını aynı şekilde bohçalayın. Güllaçları bir servis tabağına dizin. Sütün geri kalan kısmını güllaçların üstüne dökün. Güllaçlar sütün tamamını içine çekene kadar bekleyin. Üzerine gülsuyu gezdirin ve çekilmiş fıstıkla süsleyin.