



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## GÜLLAÇ

10-11 güllaç yufkası  
2,5 litre süt  
750 g toz şeker  
1 paket şekerli vanilya  
Nar taneleri  
Dövülmüş ceviz veya antepfıstığı

Süt ve şekerı kaynatın. Vanilyayı ekleyip ılıtın. Bir güllaç yaprağını parlak kısmı yukarı gelecek şekilde tepsiye serin. Üzerine bir kepçe ılınmış süttten gezdirin. Diğer yaprağı bunun üzerine koyup tekrar süt gezdirin. Bu işlemi tüm yapraklar bitene kadar tekrarlayın. Kalan sütü en üstteki yaprağın üzerine dökün, (süt fazla gelir diye merak etmeyin, yapraklar çok fazla süt çekiyor) tepsiyi buzdolabında 1,5 saat bekletin. Servisten önce üzerini nar taneleri ve dövülmüş ceviz veya antepfıstığı ile süsleyin.

---