



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLAÇ

THY Skylife

- 1 paket güllaç
- 1 litre süt
- 250 g toz şeker
- 1 yemek kaşığı gülsuyu
- 100 g file badem
- 1 adet ayıklanmış nar
- 1 yemek kaşığı yeşil fıstık

Tencerede süt, şeker ve gülsuyunu beraber ısıtın. Bir güllaç yaprağını parlak tarafı üste gelecek şekilde tepsiye serin ve sütle ıslatın. Bu işlemi diğer yapraklara da uygulayın. Ortasına file badem serpin. Tekrar üzerine güllaç yapraklarını kapatıp sütü dökün. Tüm yapraklar bittikten sonra soğumaya bırakın. Üzerini nar taneleri ve çekilmiş yeşil fıstıkla süsleyip servis edin.

