



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLAÇ

3 su bardağı süt
2 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
1 paket güllaç
250 gram çekilmiş ceviz ya da yarım su bardağı nar tanesi

Süt ve şekeri kaynatın, ardından vanilyayı ekleyin. İlk güllaç yaprağını parlak kısmı yukarı gelecek şekilde tepsiye serin ve üzerine bu karışımdan bir kepçe gezdirin. Diğer yaprağı üzerine örtüp aynı işlemi tekrarlayın. Tüm yapraklar bittikten sonra kalan karışımı güllacın üzerine boca edin ve tepsiyle buzdolabında minimum 1,5 saat bekletin. Üzerine nar ve dövülmüş ceviz ekleyerek servis edin.