



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

GÜLLAÇ

5 yaprak güllaç
5 su bardağı süt
200 gr. şeker
2 çorba kaşığı gül suyu
100 gr ceviz
3 çorba kaşığı kayısı marmelatı

Şeker, süt ve gülsuyunu bir tencerede ısıtın. Daha sonra dörde böldüğünüz güllaç yapraklarını genişçe bir tepsinin içinde yaprakların iyice ıslanmasını sağlayın. Yaprakların yarısını servis yapacağınız kabınızın altına, yarısını da arasına ceviz ve marmelatı koyduktan sonra üsrüne yerleştirin. Tencerede kalan süt karışımını kaba döşediğiniz güllaçların üzerine ilave edin ve dolapta saklayın sütlü tatlılar dışarıda çok fazla beklemez lütfen bunu unutmayın.

Not: Bu arada ceviz yerine fındık, badem, kaymak da kullanabilirsiniz. Gülsuyu sevmeyen konuklarınız için gülsuyunu ayrı minik bir şişede servis yapabilirsiniz.



Fotoğraf "Oyalı" tarafından gönderildi. 04.05.2020