



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLAÇ

1 litre süt
1/2 bardak şeker
1/2 kahve fincanı gülsuyu
1 bardak çekilmiş iç ceviz
6 yaprak iyi cins güllaç

Güllaç yapraklarını bir tepsiye yerleştirdikten sonra, üzerlerine süt, şeker ve gülsuyunu birlikte dökün. Orta sıcaklıktaki ateşte, karıştırarak, el dayanacak kadar ısıtın, sonra ateşten alın. Güllaçları, teker teker ve süte batırarak sarmalısınız. Her yaprağın ortasına çekilmiş iç cevizi yerleştirdikten sonra, güllaçları, dört ucu birbirinin üzerine katlanacak şekilde ve bir bohça gibi sarın. Sonra derince bir tepsiye yerleştirin, artan şekerli sütü de üzerine döküp, yarım saat bekletin. Güllaç hazırdır. Ilık yendiği takdirde çok daha lezzetli olacağı unutmayın.
