



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLAÇ

1 litre süt
500 gram toz şeker
200 gram ceviz içi

Süt ve tozşekeri orta boy bir tencerede kaynatın. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Derinliği en fazla 10 santim olan bir tepsiye 3 yaprak güllacı yayıp ılık sütün yarısını güllacın üzerine dökün. Sütü çekmesi için bekleyin. Güllaç yaprakları sütü çektikten sonra üzerlerine iri çekilmiş ceviz içini serpiştirin. Üzerine kalan güllaç yapraklarını da ekleyip kalan sütle ıslatın. Tepsiyi buzdolabında birkaç saat beklettikten sonra kivi dilimleri ve iri çekilmiş ceviz içleri ile süsleyin. Dilimleyerek servis yapın.
