



GÜLLAÇ

10 yaprak güllaç
1 su bardağı ceviz
1 su bardağı şeker
1,5 kg. süt
Yarım nar

Cevizi dövün, 3 yemek kaşığı şekerle karıştırın. Sütü kaynatın şekeri katın karıştırın. Güllaçların her birini ortadan ikiye kesin, her parçayı sıcak şekerli sütte ıslatın. Ortalarına ceviz, şeker karışımından yarım yemek kaşığı ilave edin. Kenarlarını tepede toplayarak, gül şekli verin, geniş ve derin servis tabağına yerleştirin. Üzerine kalan şekerli sütü dökün üzerini kapatın, soğuyunca nar taneleri ile süsleyin.

[ML@ Güllaç için tıklayın](#)



Fotoğraf "hürcan" tarafından gönderildi. 06.07.2014