



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

GÜLLAÇ

5 güllaç yaprağı
2 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
1 kahve fincanı gülsuyu
1/2 su bardağı badem içi veya antepfıstığı

Badem veya fıstıklar havanda dövülür. 1 tencerede 2 bardak süt kaynatılır. Şeker ilave edilir. Ateşten alınır ve soğutulur. Soğuyan süt kenarlı bir tepsiye boşaltılır. Güllaç yaprakları teker teker tepsiye yatırılır. Her güllaç yaprağı fazla yumuşamadan süttten alınır. Güllaç yaprakları her biri ikiye katlanarak içlerine dövülmüş badem konup kol böreği gibi sarılır. Son kıvrım tarafı altta kalacak şekilde servis tabağına dizilir. Döşenme işi bitince üstüne gülsuyu ve kalan şekerli süt dökülür. Bekletilir. Servise hazırdır.