



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜLLAÇ

4 su bardağı süt
2 su bardağı toz şeker
1 paket güllaç
250 gr dövülmüş ceviz
Çeyrek çay bardağı gül suyu
1 adet nar

Sütü, şekerini ve gülsuyunu bir tencere içerisinde koyarız, ocakta güzelce kaynamasını sağlarız. Kaynadıktan sonra ılımasını bekleyip ılıdıktan sonra güllaçları sütün içerisinde batırıp çıkarırız ve tepsimize dizeriz her tarafı eşit olacak şekilde ve arasına cevizimiz serperiz ve tekrardan üzerine güllaçlarımızı sütte ıslatıp üstüne dokeriz. Geriye kalan sütü üstüne doker dinlenmesini bekleriz. Bu arada da sütü iyice çekmiş olacak ve dilimler servis tabağıımıza koyarız, üzerine de ayıklanmış nar taneleri atarız.