



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## GÜLLAÇ

10 adet güllaç yaprağı  
1 litre süt  
2 su bardağı şeker  
1 su bardağı dövülmüş ceviz  
Meyve şekerlemesi  
Fıstık

1 Öncelikle sütü ısıtıp şekerini ekleyin ve şeker eriyince sütü bir tepsiye dökün.  
2 Güllaç yapraklarını tek tek alıp, tepsideki sütle ıslatın.  
3 Islattığınız güllacı ikiye katlayın. Cevizi koyup dolma sarar gibi sarın. İri bir dolma elde edeceksiniz.  
4 Bu şekilde tüm güllaç yaprakları bitinceye kadar aynı işleme devam edin. Bu arada süt soğursa tekrar ısıtın.  
5 Tepside kalan sütü tatlıların üzerine dökün. Üstlerini şekerleme ve fıstıkla süsleyip ikram edin.