



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLAÇ

250 g güllaç
1,5 litre süt
2,5 su bardağı toz şeker
150 g ceviz
150 g fındık
150 g fıstık
2 adet nar
1 tatlı kaşığı gül suyu

Süt ve şeker kaynatılır ve ılımaya bırakılır. İldıktan sonra boş bir fırın tepsisine alınır. Güllaç yaprakları sırayla ıslanmamış yüzeyi kalmayacak şekilde süt ve şeker karışımına batırılıp çıkarılır. Güllaç yapraklarının yarısı bu şekilde ıslatıldıktan sonra isteğe bağılı olarak ceviz içi, fındık içi ve fıstık konulur. Güllaç yapraklarının kalan kısmı da ıslatılarak üzerine yerleştirilir. Yarım saat buzdolabında dinlendirilerek isteğe bağılı olarak üzerine gül suyu ilave edilir. Son olarak üstüne nar taneleri serpiştirilerek soğuk servis yapılır.