



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜLLAÇ

1 taze güllaç (hazır satın alınacak)
200 gr ceviz içi (çekilmiş)
1 kg (5 su bardağı) süt
400 gr toz şeker
Kahve kaşığının ucuyla vanilya
1/4 su bardağı gül suyu
1/2 su bardağı vişne reçeli taneleri (istenirse)

Hazır aldığınız güllacın kenarlarını 1 cm içinden makasla kesip bir kenara bırakınız. Orta boy bir tencerede sütü, toz şeker ve vanilyayı karıştırarak 3 dakika kaynatınız. Kaynayan sütü genişçe bir tepsiye dökerek elinizi sokabileceğiniz sıcaklığa gelene kadar bekletiniz. Güllaç yapraklarını teker teker sıcak süt dolu tepsiye bastırınız. Koyduğunuz her yaprağı ıslandıktan sonra alıp başka temiz bir tepsiye koyunuz. Tepsiye koyduğunuz ıslak güllaç yapraklarını ellerinizle buruşturarak şekil veriniz. Güllacın yumuşak olması için her yaprağı döşedikten sonra üstüne 1 çay kaşığı süt serpiniz. Üç yaprak döşedikten sonra bir kaşıkla yaprakların üstüne ceviz içi serpiniz. Her üç yaprakta bir bu işlemi tekrarlayınız. Güllaç yapraklarını istediğiniz kalınlığa göre düşeyiniz. Artan cevizi en üste döktükten sonra, vişne reçeli taneleri ile süsleyiniz. Güllacınızı 15 dakika belettikten sonra servis ediniz.



Fotoğraf "akdağmadenli" tarafından gönderildi. 17.02.2021