



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜLLAÇ

Küçük bir tekerlek güllâç
1 kilo süt
250 gram iri çekilmiş ceviz
biraz tarçın
güllâçları ıslatmak için süt

Güllâçları teker teker sırayla şekerless sütün içinde ıslatıp bir kaşık iri çekilmiş cevizden koyarak, rulo halinde sarıp bir tepsiye yerleştirin. Sonra bir tarafta 750 gram şekerle kaynamaya bıraktığınız bir kilo sütü kaynar olarak tepsiye yerleştirmiş olduğunuz güllâçların üstüne döküp üstünü örtün. Soğumaya bırakın. Sonra tabağa alın. Üstünü tarçınla süsleyin ve servis yapın.