



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜLLAÇ

1-1,5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı dövülmüş ceviz
6 yaprak güllaç
5 su bardağı süt
1 yemek kaşığı gülsuyu

Güllaç yapraklarının kalın kenarlarını kopararak ayıralım. Sütü bir taşım kaynatalım, ateşten alalım, içine şeker koyalım. Şeker eriyene kadar karıştıralım. Geniş bir tepsiye dökelim. Güllaç yapraklarını teker sıcak şekerli süte batırıp hafif yumuşatarak servis tabağına alalım. Üzerine ceviz yerleştirelim. Tüm güllaç yapraklarını bu şekilde servis tabağına döşedikten sonra kalan sütü hepsinin üzerine gezdirelim. Üzerine gülsuyunu dökelim. Buzdolabında soğuttuktan sonra servis yapalım.



Fotoğraf "akdağmadenli" tarafından gönderildi. 17.02.2021