



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

## GÜLLAÇ

6 yaprak güllaç  
1 litre yağsız (5 su bardağı) süt  
1 su bardağı dövülmüş ceviz  
1 çorba kaşığı gülsuyu  
5 su bardağı toz şeker

Yüksek kenarlı tepsiyi hazır edin. Güllaç yapraklarının kalın kenarlarını kopararak ayırın. Her yaprağı, elinizle kırarak veya makasla keserek dörder parçaya bölün. Sütü bir taşım kaynatın, ateşten alın. İçine şeker koyun. Şeker eriyene kadar karıştırın. (Çok az soğumasını sağlayın; çünkü kaynar süte güllaçları koyarsanız eriyip hamurlaşacaktır.) Geniş bir tepsiye dökün. Güllaç parçalarını teker teker sıcak şekerli süte batırıp hafif yumuşatarak bir tabağa alın. İkiye katlayın. Geniş kısmına ceviz koyup yanlarını kapatın. Sarma biçiminde sarın, servis tabağına yerleştirin. Tüm güllaçları bu şekilde yumuşatıp sardıktan sonra kalan süte hepsinin üzerine gezdirin. Üzerine gülsuyunu serpiştirin. Buzdolabında soğuttuktan sonra servis yapın. Mevsime göre, nar tanesi, ceviz veya antepfıstığı ile süsleyebilirsiniz. Eğer kakao eklerseniz üzerine çikolata parçaları da güzel durur. Ceviz yerine kabuğu soyulmuş ve dövülmüş badem kullanırsanız güllacın rengi daha beyaz olur.



Fotoğraf "Çetin Ceviz" tarafından gönderildi. 24.03.2025