



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

GÜLLAÇ

1 Yemek Kaşığı Sana Klasik
1 Paket şekerli vanilin
1,5 Litre süt
10 Adet güllaç yufkası
3 Su Bardağı toz şeker

Süt, şeker ve vanilyayı orta boy bir tencerede karıştırarak kaynatın. Geniş bir tepsiye (ben fırın tepsimi kullandım) bir güllaç yaprağını parlak kısmı üste gelecek şekilde koyun. Yufkanın üzerine 1-2 kepçe ılınmış sütü yufkanın her yanı ıslanana kadar gezdirin, tüm yufkalar bitene kadar aynı işlemi yapın. Sadece 5.yufkaya yani güllaçın tam ortasına geldiğinizde ıslattığınız yufkanın üzerine bolca file badem serpin. Kalan sütü en üstteki yaprağın üzerine dökün. Güllacı bir gece önceden yapıp süslemeden buzdolabında bekletin. Servis yapmakadan 2-3 saat önce dolaptan çıkartın ve dilimledikten sonra nar, şam fıstığı ve şekerleme ile süsleyerek servis yapın.