



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLAÇ

Milli Eğitim Bakanlığı
Mesleki Eğitim ve Öğretim Sisteminin Güçlendirilmesi Projesi
Ankara 2007

250 g güllaç yufkası (Yaklaşık 6 adet)
1 litre süt
250 g toz şeker
50 ml gül suyu
100 g ceviz içi
50 g çekilmiş yeşil fıstık
100 g nar tanesi

Süt ile şeker bir tencerede kaynatılır.
Ilık hale gelince gül suyu dökülüp karıştırılır. Sütün yarısı genişçe bir tepsiye dökülür.
Güllaç yufkaları yumuşatılır, alt üst edilir. Yufkanın her biri tepsiye yerleştirilir.
Arasına yarım kepçe daha şekerli süt dökülüp, dövülmüş ceviz serpilir.
Bütün yufkalar aynı şekilde hazırlanır. Kalan süt üzerine dökülür. Dinlendirilir.



Fotoğraf "OlurMuOlur" tarafından gönderildi. 10.02.2021