



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## GÜLLAÇLI HELVA

5 yaprak güllaç  
2.5 su bardağı süt  
1 çay bardağı toz şeker  
Helva için:  
1 su bardağı irmik  
1 çorba kaşığı tereyağı  
2 çorba kaşığı dolmalık fıstık  
2.5 su bardağı süt  
1 su bardağı toz şeker

Ilık süt ve toz şekerini karıştırın. Güllaç yapraklarını ıslatıp buzdolabında bekletin. Helva için tereyağı ve fıstığı iki dakika kavurun. İrmigi ekleyip fıstığın rengi dönene kadar karıştırın. Ocaktan alıp toz şekerli ılık sütü dökün ve kapağını kapatıp 10 dakika demlendirin. Güllaçtan yuvarlaklar kesin. Geniş bir kaseye bir kat güllaç, bir kat helva olacak şekilde üst üste döşeyin. Kaseyi ters çevirip servis tabağına çıkarın.