



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HURMALI GÜLLAÇ

10-11 adet güllâç yaprağı
2,5 litre süt
750 gr. toz şeker
Doğranmış hurma
File badem
Dövülmüş badem
Gülsuyu
Tarçın

Sütü kaynama noktasına kadar ısıtın. İçine şekeri ve 2 çorba kaşığı gülsuyunu ekleyerek karıştırın. Süt elinizin dayanabileceği kadar sıcaklığa geldikten sonra bir tepsiye bir kepçe sütü koyun. Sütün üzerine parlak tarafı üzerine gelecek şekilde güllâç yaprağını yerleştirin. Üzerine tekrar süt gezdirin. Her yaprağın arasına file badem serpiştirin. 3. yaprağa geldiğinizde küçük küçük doğrayıp dövülmüş badem ve tarçınla karıştırdığınız hurmanın tamamını (miktarını siz belirleyin az ya da çok) ekleyip üzerine tekrar sıcak süt gezdirin. Bu işlemi güllâç yaprakları bitene kadar sürdürün. Kalan sütün tamamını boşaltıp tepsiyi bir kapakla kapatın. Üzerini file badem ve taze vişneyle süsleyin. Buzdolabında 1,5 saat kadar dinlendirdikten sonra ikram edebilirsiniz.