



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KARAMEL AROMALI GÜLLAÇ

4 yaprak güllaç
3 su bardağı süt
1 su bardağı şeker
1 paket vanilya
Ara katmanlar için:
1 su bardağı ceviz içi
Karamel sos

Sütü ve şekeri bir tencereye alın, şeker eriyene dek ısıtın. Sonra üzerine vanilya ekleyin ve biraz karıştırın. Güllaç yapraklarını parçalara ayırın, sütle ıslatın. Güllaç kabına sıralayın. İki yaprak sonrasında karamel sos ve ceviz içi ekleyin. Kalan güllaç yapraklarını üzerine kapatın. Buzdolabında dinlendirin ve servis edin.

