



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KÂSEDE GÜLLAÇ

10 adet güllaç yaprağı  
1,5 su bardağı ceviz içi  
5 su bardağı süt  
1,5 su bardağı şeker  
3 çorba kaşığı gül suyu

Öncelikle süt ve şekeri iyice karıştırıp kaynatın. Sütü ılıyana kadar bekletin. Sonra güllaç yapraklarının parlak taraflarına bir kepçe süt gezdirin. Kâselerin içine sütle ıslatılmış yaprakların aralarına ceviz koyarak kat kat yerleştirin. Yapraklar bittiğinde kalan sütü güllacın üstüne dökün. Buzdolabına koyun ve yarım saat bekledikten sonra dövülmüş kuru yemişleri güllacınızın üstüne serpin. İsteğinize bağlı olarak gül suyu da ilave edebilirsiniz.