



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KASEDE GÜLLAÇ

6 yaprak güllaç
6 su bardağı süt
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı pudra şeker
1 su bardağı file fındık
1 çay bardağı hindistancevizi
Bir miktar gül şerbeti
Üzeri için:
Bir miktar hindistancevizi
Bir miktar yeşil fıstık
Bir miktar kiraz şekerlemesi

Sütü ve şekerini kaynatmadan pişiriyoruz. Her kaseye bir güllaç tanesi düşecek şekilde ayarlıyoruz. Güllacı süte sokup kasenin boyutuna göre kırıyoruz. Kaseye yerleştirip üzerine süt döküyoruz. Hindistancevizi ve pudra şekerini döküyoruz. File fındık serpiyoruz. Diğer katınada aynı işlemi uygulayıp en üste tekrar süt döküyoruz. Süslemek için, hindistancevizi, yeşil fıstık ve kiraz şekerlemesi koyuyoruz.
