



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KAYMAKLI GÜLLAÇ (AFYONKARAHİSAR)

Afyonkarahisar İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü

6 Yaprak Güllaç
1 Lt Süt
750 Gr Toz Şeker
100 Gr Ceviz İçi
Kaymak

Süt piştikten sonra şeker katılır.

Diğer tarafta kaymakla ceviz karıştırılarak macun haline getirilir.

Güllaçlar makasla ikiye bölünür.

Bölünen güllaçların bir tanesi tepsiye konularak üzerine hazırlanan süt ve şeker karışımından üç kepçe ılık olarak dökülür.

İçine hazırlanan içi malzemesi konulur.

Bu işlemler katlanarak devam eder.

Artan karışım güllaçların üzerine dökülür. Soğumaya bırakılır.

Soğuduktan sonra kaymak ve nar taneleri ile süslenerek servis edilir.

