



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

---

## KAYMAKLI GÜLLAÇ

Gerekli malzeme:

- 1 Paket güllaç
- 5 su bardağı süt
- 2 su bardağı tozşeker
- Yarım çay bardağı gülsuyu
- 2.5 su bardağı çekilmiş ceviz
- 150 gr kaymak

Süt ve tozşekeri tencerede şeker eriyinceye kadar kaynatın. İlinınca güllaç yağraklarını süte batırıp çıkarın. Aralarına ceviz serperek kat kat yayın. Kalın rulo şeklinde sarıp 2 parmak kalığında dilimleyin. Buzdolabında 15 dakika bekletin. Üzerini antepfıstığı, nar taneleri ve kaymakla süsleyip dilimleyerek servis yapın.

[ML® Güllaç Kızartması için tıklayın](#)

---