



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

---

## KAYMAKLI GÜLLAÇ

10 tane güllaç yaprağı  
4 bardak süt  
2 bardak toz şeker  
200 gr kaymak  
1,5 kahve fincanı gül suyu  
3/4 bardak iç antepfıstığı

Süt kaynatılır ve içine toz şekeri konularak karıştırılmak suretiyle iyice eritilir. Süt soğuyunca yuvarlak büyük bir tepsiye boşaltılır. Bunun içine güllâç yaprakları teker teker batırılır ve her yaprak yumuşayınca kadar sütün içinde bırakılır. Sonra süttten çıkarılan yapraklar ikiye katlanır, ortasına ceviz büyüklüğünde kaymak konulur ve güllâç yapraklarının kenarları bohça katlar gibi kaymağın üstüne gelecek biçimde katlanır ve kaymaklar görülmez olacak şekilde kapatılır. Güllâçların üstte kıvrılan tarafları tabağın altına gelecek şekilde büyük bir tabağa döşenir. Sonra bunların üzerine gülsuyu ile tepsideki şekerli süt dökülür ve güllâçların sütü iyice çekmesi için yarım saat bekletilir. Üzerine iç kabukları ayıklanmış, makineden çekilmiş antepfıstığı serpidikten sonra servis yapılır.

[ML® Kaymaklı Muska Videosu](#)