



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KAYMAKLI GÜLLAÇ

10 yaprak güllaç  
yarım kilo şeker  
1 kg. süt  
200 gr. kaymak  
2 kaşık gül suyu  
50 gr iç fıstık

Sütü kaynatın. Toz şekeri ilave edin ve eriyene kadar karıştırın. Soğumaya bırakın. Soğumuş sütü büyük bir kaba dökün. Güllaç yapraklarını teker teker süte batırıp yumuşatın ve süttten çıkarın. Yaprakların dört kenarını ortaya doğru katlayarak bir kare elde edin. Kaymağı 20 eşit parçaya bölün. Her karenin ortasına kaymak oturtup bohça şeklinde kapatın. Derin bir kaba dizin. +Gül suyunu süt ile karıştırıp güllacın üzerine dökün. 30 dakika bekletin, ara sıra üstü kurumasın diye sütü alttan alıp üzerine gezdirin. Fıstıkların iç kabuğunu soyun ve döğün. Güllacı tabağa alıp üzerine kalan kaymağı koyun. Fıstık serpererek servis yapın.

[ML® Güllaç için tıklayın](#)