



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## KLASİK GÜLLAÇ

Malzeme:

3 litre süt

500 gr toz şeker

500 gr çilek

250 gr badem veya fındık içi

1 paket güllaç yaprağı

1 çorba kaşığı gül suyu

Süslemek için :

çilek reçeli

taze çilek

Rulokat

Süt ve tozşekeri kaynatın. Ocaktan alıp gül suyu ile tatlandırın. Güllaç yapraklarını hazırladığınız sıcak sütlü karışımla ıslatarak dikdörtgen bir tepsiye (en fazla 40x30 cm) aktarın. Her katın arasına file badem veya fındık içi serpin. Malzeme bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Kalan sütlü karışımı güllaçların üzerine dökün. Buzdolabında en az yarım saat kadar belettikten sonra dilimleyin. İsteğe göre dilimlenmiş taze çilek, süzölmüş çilek reçeli ve rulokat ile süsleyip soğuk servis yapın.