



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY BADEMLİ GÜLLAÇ

Yarım kg. güllaç yaprağı
3 litre süt
1 kg. şeker
200 gr. file badem
Süslemek için;
Taze mevsim meyveleri

Sütü tencereye koyup şekeri ekleyin ve şeker eriyene kadar kaynatın. Tepsiyeye bir miktar güllaç koyup şekerli sütü ıslatın. Bu şekilde birkaç kat yaptıktan sonra file bademleri ya da fındıkları serpip kat kat güllaçları koymaya ve sütü ıslatmaya devam edin. Hazırladığınız güllaç tepsisini yarım saat kadar buzdolabında bekletin. Servis yaparken kare kare Mimler halinde kesin. Üzerini, kivi, nar, vişne gibi taze mevsim meyveleri ile süsleyebilirsiniz.
