



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PRATİK GÜLLAÇ

200 gram güllaç yaprağı  
1,5 litre süt  
1,5 su bardağı toz şeker  
150 gram ceviz  
Gül suyu

Sütün içine şekeri ekleyip, kaynayınca kadar karıştırarak pişirin. Kaynayınca altını kapatın ve ılınana kadar bekletin. Güllaç yaprağını parlak kısmı üste gelecek şekilde tepsiye döşeyip, bir kepçe süt dökerek ıslatın. Orta sıraya irice kıydığınız cevizleri de döşeyip, kalan yaprakları da üzerine döşeyin. Buzdolabında 1 saat kadar beklettikten sonra dilimleyip, ikram edebilirsiniz. İsterseniz gül suyunu sütün içine katabilirsiniz, isterseniz de güllacı ikram ederken üzerine dökebilirsiniz.

