



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

KOLAY GÜLLAÇ

1,5 litre süt
1,5 bardak şeker
1 paket güllaç
Süslemek için:
Fındık, ceviz veya mevsim meyveleri

Süt ve şekeri sos tenceresinde kaynayana kadar karıştırarak pişirin.
Güllacı yapacağınız kabın tabanına bir kepçe şekerli süt gezdirin.
Üzerine güllaç yaprağı yerleştirin.
Yaprağın üzerine yeniden süt gezdirip aynı işlemi malzemeler bitene kadar sürdürün.
Kalan sütü de güllacın üzerine gezdirip yaprakların yumuşaması için tatlıyı bir süre dinlendirin.
Ardından dilediğiniz gibi süsleyip servis edin.
Dilerseniz yaprakların aralarına dövülmüş ceviz, Antep fıstığı vb. malzemeler de serpebilirsiniz.

