



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY KAYMAKLI GÜLLÂÇ

8 yaprak güllâç
3 bardak süt
1,5 bardak toz şeker
Yarım kahve fincanı gülsuyu
1 tabak kaymak

Sütü kaynatın, şekerini ilâve edin. Ağır ağır karıştırarak eritin. Soğuması için bir kenara bırakın. Güllâç yapraklarının yarısını soğumuş şekerli süte batırıp ıslattıktan sonra kenarlı bir tepsiye börek yufkası yayar gibi hafifçe buruşturarak yayın. Dört güllâç yaprağını da bu şekilde üst üste yaydıktan sonra, kaymağı yayın, üste geri kalan yaprakları ıslatıp serin. Geride kalan sütü ve gülsuyunu da en üste dökün. Güllâç sütü iyice emdikten sonra istediğiniz gibi keserek parçalara ayırıp, servis yapın.