



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KURU MEYVELİ GÜLLAÇ

<https://migros.com.tr>

8 adet güllaç yaprağı
1 lt. süt
10 adet kuru incir
10 adet kuru kayısı
1 su bardağı toz şeker
Yarım çay bardağı pudra şekeri
1 su bardağı kırık fındık
1 yemek kaşığı hindistancevizi

1. Bir tencerenin içine sütü ve şekeri koyup sürekli karıştırarak pişirin.
2. Kaynadıktan sonra altını kapatın ve ılınması için bir kenara koyun.
3. Daha sonra tepsinin içine bir adet güllaç yaprağı bırakın ve üzerine bir kepçe ılımış süttten gezdirin.
4. Güllaç yapraklarının yarısını tepsiyeye koyunca üzerine doğradığınız kuru kayısıyı ve inciri koyun ve üzerine kalan güllaç yapraklarını da ilave ederek diğer güllaç yapraklarında yapmış olduğunuz işlemi uygulayın.
5. Kalan sütü en üstteki yaprağın üzerine dökün.
6. En üstüne fındık ve Hindistan cevizi serpin ve buzdolabında 1 saat kadar bekletip dilediğiniz gibi servis edin.

