



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUHALLEBİLİ ELMALI GÜLLAÇ

Elif Korkmazel

2 ADET ELMA  
7 YAPRAK GÜLLAÇ  
2 SU BARDAĞI SÜT  
4 ÇORBA KAŞIĞI ŞEKER  
3 ÇORBA KAŞIĞI UN  
1 PAKET VANİLYA  
1 ÇAY BARDAĞI CEVİZ İÇİ  
1 TATLI KAŞIĞI TARÇIN

Muhallebi için süt un şekeri tencerede karıştırın koyulaşmaya başlayınca ocağın altını kapatın. İçine rendelenmiş elma ceviz vanilya ekleyip karıştırın güllaç yapraklarını bu harçla hem ıslatıp hem her tarafa yayıp katlayın ve tepsiye dizin soğutup servis yapın.