



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

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

RAMAZAN GÜLLACI

Malzemeler:

10 yaprak güllaç
4 su bardağı süt
2 su bardağı seker
Yarım fincan gülsuyu
Yeterince çekilmiş fındık

YAPILISI:

Sütü sekerle kaynatıp ılıtın ve güllaçları tek tek tepsiye alın her yaprağın arasına 1 kepçe ılık süt dökün arasına irice çekilmiş fındığı yayın diğer 5 güllaç yaprağında üzerine süt ile ıslatarak yerleştirin ve en son yapraktan sonra gülsuyunu dökün.Bıçakla baklava dilimleri şeklinde kesin üzerine çekilmiş fındık ile süsleyip buzdolabında 2 saat beklettikten sonra servis yapın.