



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SÜTLÜ GÜLLAÇ TATLISI

10 yaprak güllaç
250 gr. ceviz
3 bardak süt
Şerbeti için,
2,5 su bardağı toz şeker
3 bardak su
1 kahve fincanı gül suyu

Kaynatılmış ılık sütü bir tepsiye koyun, güllaçları ortalarından keserek ikiye ayırın, yarım güllaçları teker teker süte batırıp ikiye katlayarak küçük bir kase nin içine yerleştirin. Ortasına 1,5 yemek kaşığı ince çekilmiş ceviz koyup kenarlarını ortaya doğru toplayın. Bütün güllaç yapraklarına aynı işlemi tekrarlayın, hepsi bitince ters çevirerek servis tabağına çıkarın. Kalan sütü de üzerine dökün, Şerli suyu 2 taşım kaynatın, gül suyunu katıp soğutun. Şurubu güllaçların üzerine boşaltıp 1-2 saat çekmesini bekleyin.

[ML® Güllaç için tıklayın](#)

[ML® Muzlu Güllaç \(görsel\)](#)