



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

TARÇINLI GÜLLAÇ

<https://www.sabah.com.tr>

10 adet güllaç yaprağı
8 su bardağı süt
2 su bardağı tozşeker
1,5 su bardağı ceviz
1 tatlı kaşığı tarçın

Sütü tencereye alıp, şeker ekleyin. Şeker eriyene kadar karıştırarak ısıtın ve ocaktan alın. Serçe parmağınızı yakmayacak kıvama gelene kadar ılınmaya bırakın. 5 adet güllaç yaprağını teker teker sütle ıslatın ve orta büyüklükte bir kabin içine parçalara ayırarak yerleştirin. Üzerine kıyılmış cevizi serpin ve kalan güllaçları da ıslatıp, üzerine koyun. Kalan sütlü karışımı üzerine gezdirin ve tarçın serperek, dilediğiniz mevsim meyveleriyle süsleyip, servis yapın.

