



## TAZE KAYISILI GÜLLAÇ

<https://migros.com.tr>

10 yaprak güllaç  
2,5 lt. süt  
3 su bardağı toz şeker  
5 yemek kaşığı gül suyu  
5 adet kayısı  
Toz antepfıstığı

1. Tencereye süt ve şekerini koyun, ara ara karıştırarak şekerini eritin.
2. Süt kaynayınca altını kapatın, gül suyunu ekleyin.
3. Süt el yakmayacak sıcaklığa gelince tepsiye güllaç yaprağı serin, üzerine kepçe ile şekerli süt gezdirin.
4. Güllaç yapraklarının yarısını teker teker bu şekilde ıslatıp başka bir tepsiye dizin.
5. Doğradığınız kayısıları da tepsiye yayın.
6. Kalan güllaç yapraklarını da şekerli sütle ıslatarak üzerine dizin.
7. Kalan sütü üzerine gezdirin.
8. Buzdolabında bekletin, çıkarınca kayısı dilimleriyle süsleyip servis edin.

