



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)
Banu Atabay'ın Mutevazi Lezzetler® Mutluluklar Diler

GÜL GÜLLAÇ



10 Yaprak güllaç
1 Su bardağı dövülmüş ceviz içi
6 Su bardağı süt
3 Su bardağı toz şeker
1 Paket vanilya
Süslemek için;
Ceviz içi
Nar tanesi

- # Süt ve şeker birlikte kaynatılır, vanilya eklenir.
- # Güllaç yaprağının büyüklüğünde bir tepsiye bira sıcak sütlü karışım konur.
- # Güllaç yaprağı tepsiye batırılır ve yumuşayınca çıkarılır.
- # Yumuşamış güllaç yaprağı ortadan ikiye katlanır. Uzunlamasına yeteri kadar ceviz konur ve önce rulo yapılır, sonra kendi etrafında sarılır.
- # Gül güllacın uç kısmı alta gelecek şekilde başka bir tepsiye yerleştirilir.
- # Diğer güllaç yapraklarına da aynı işlemler uygulanır.
- # Kalan sütlü şeker karışımı tepsiye dizilmiş gül güllaçların üzerine gezdirilir. En az 2 saat şerbetini çekmesi için dinlendirilir.
- # Servis yapılacağı zaman nar taneleri ve dövülmüş cevizle süslenir. (İçeriğinde süt bulunduğu için gül güllaçlar servise sunulacağı zamana kadar buzdolabında tutulur.)

Not: Tatlının yapımı sırasında süt soğuyabilir, tekrar ısıtılarak kullanmaya devam edilebilir. Ilık ya da soğuk süt güllacı yumuşatmaz.