MUZLU GÜLLAÇ

8 adet güllaç yaprağı
içi için:
4 adet muz
Yarım su bardağı pudra şekeri
Şerbeti için:
5 su bardağı süt
2,5 su bardağı toz şeker
Üzeri için:
Yarım çay bardağı dövülmüş badem

Süt ve şeker bir tencereye konur. Orta ateşte kaynatmadan ısıtılır.
Muzlar soyulur, üzerine pudra şekeri eklenir, çatalla ezilerek püre yapılır.
İlk güllaç yaprağı bir tepsiye konur. Üzerine sıcak sütlü şerbetten birkaç kepçe gezdirilir.
Daha sonra yumuşamış güllaç yaprağı ortadan ikiye katlanır.
Uzun kenarına yeteri kadar muz püresi bırakılır. Önce rulo yapılır, sonra kendi etrafında döndürerek sarılır.
Bütün güllaç yaprakları aynı şekilde hazırlanır. (Süt yumuşatmamaya başlarsa yeniden ısıtılabilir.)
Güllaçlar bir fırın tepsisine dizilir. Üzerine kalan şerbet gezdirilir.
Buzdolabında 2 saat dinlendirildikten sonra bademle süslenerek servise sunulur.

Not: Muz kısa sürede kararan bir meyvedir. Rengini korumak için limon kullanılmaması tavsiye edilir. Limon tatlının tadını bozabilir.