



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

## GÜLLAÇ DOLMASI



10 adet güllaç yaprağı  
3 su bardağı süt  
1 su bardağı şeker  
İç için:  
2.5 su bardağı süt  
1 çay bardağı şeker  
1 çorba kaşığı pirinç unu  
2,5 çorba kaşığı buğday nişastası  
1 kahve fincanı hindistancevizi  
1 paket vanilya  
Üzeri için:  
2 çorba kaşığı hindistancevizi  
2 çorba kaşığı çekilmiş fındık

- # Önce iç hazırlanır. Tencereye soğuk süt, şeker, nişasta, pirinç unu ve hindistancevizi konur.
- # Orta ateşe yerleşirilir, karıştırarak kıvam alana kadar pişirilir. Ateşten almadan hemen önce vanilya katılır.
- # Güllacı ıslatmak için şeker ve süt kaynatmadan ısıtılır.
- # Güllaç yaprağı bir tepsinin üzerine konur, sıcak sütle azar azar ıslatılır.
- # Sonra zarf şeklinde katlanır. Ortasına soğumuş iç konur. Tekrar zarf gibi kapatark bohça şekli verilir.
- # Bütün güllaç yaprakları aynı şekilde hazırlanır ve servis kabına dizilir. Üzerine kalan süt gezdirilir.
- # Bol mikrada hindisancevizi serpilir. Ortalarına fındık konur.
- # Buzdolabında 1 saat belettikten sonra servise sunuabilir.

Not: Güllaç her türlü kuruyemişle süslenebilir. Ancak ceviz, yer fıstığı gibi çerezlar rengini koyulaştıracağı için kısa sürede tüketilmelidir.