



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

GÜL GÜLLAÇ



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

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