



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFİSTİKLİ VE KAYMAKLI GÜLLAÇ

<https://www.elele.com.tr>

1 kg süt
8 yaprak güllaç
350 g toz şeker
200 g file Antep fıstığı
Antepfıstığı tozu
1 rulo kaymak
Üzeri için:
Çilek
File antepfıstığı

Sütü geniş bir tencereye alıp kaynatın. Şekeri ilave edip şeker tamamen eriyinceye kadar karıştırın. Ocaktan alıp ılınmaya bırakın. Sütü yayvan bir kaba alın. Güllaç yapraklarını süte batırarak yumuşatın. Yarısını servis kaselerinin tabanlarına paylaşın. Üzerine küçük parçalara böldüğünüz kaymak ve file Antep fıstığı serpin. Kalan güllaç yapraklarını da aynı şekilde süte batırarak yumuşatın ve fıstıkların üzerine paylaşın. Kalan sütü üzerine gezdirip buzdolabında en az 5 saat dinlendirin. Kaseleri ters çevirip üzerlerini dilimlenmiş çilek ve iri kırılmış antepfıstığı ile süsleyerek servis yapın.

