



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ GÜLLAÇ

1 litre süt
10 adet güllaç yaprağı
500 gram şeker
100 gram file badem
1/2 adet Nar
25 gram toz fıstık
2 yemek kaşığı Gül Suyu

Şeker sütte tamamen çözülünceye kadar kaynatılır.

Gül suyu süte ilave edilir.

Süt ılıklaşınca yapraklar ortadan kırılarak tek tek servis kabına konulup sütle ıslatılır.

Her katın arasına file badem serpilir.

Kalan şekerli süt güllacın üzerine dökülür.

En az dört saat bekletildikten sonra üzeri nar ve fıstıkla süslenip servis edilir.

Not: Süt mutlaka ılık olmalı. Sıcak olursa yapraklar erir. Soğuk olursa hem şeker erimez, hem de yapraklar zor yumuşar, bekleme süresi uzar. Eğer daha hızlı yapmak istiyorsanız. Sütün yarısını şeker ile karıştırıp kaynatın. Geri kalan sütü eklediğinizde soğuma işlemini çabuklaştırmış olursunuz.

