BADEMLİ GÜLLAÇ

10 adet güllaç yaprağı
4 su bardağı süt
2 su bardağı tozşeker
Yarım kahve fincanı gülsuyu
3/4 su bardağı iri kıyılmış badem (sıcak suda bekletip kabukları soyulmuş)

Sütü derin bir tencereye alıp, kaynatın. Ocaktan alıp, tozşekeri katın ve karıştırın. Şeker eriyince, sütü soğumaya bmırakın. Daha sonra sütü büyük ve yuvarlak bir tepsiye dökün. 10 adet güllacı sırasıyla süte teker teker batırın. Yumuşayan güllaçları sütten alıp, dört kenarını da içe doğru katlayın. Ortasına bir tutam iri kıyılmış bademi yayın. Bohça biçiminde katlayın. Katladığınız güllaçları ters çevirip, geniş bir servis tabağına döşeyin. Daha sonra üzerlerine gülsuyu ile tepside kana şekerli sütü gezdirin. Güllaçlar sütü çekinceye kadar, yaklaşık 1 saat dinlendirin. Dilerseniz soğuk olarak servis yapın.
Aşçının Notu: Güllaç, sürekli olarak sütü çektiği için üstü kuruyabilir. Bu yüzden, ikrama kadar, servis tabağındaki sütten kaşık kaşık alıp sürekli güllaçları ıslatmanız gerekecektir.

ML® Güllaç için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:8930 • adı:BADEMLİ GÜLLAÇ • gönderen:lezzetler • indirme tarihi:25.04.2024 - 15:41