



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FINDIKLI GÜLLAÇ

6 adet güllaç yufkası
1 litre süt
2 su bardağı şeker
Yarım çay kaşığı toz kakule
1 su bardağı fındık
1 çay bardağı antep fıstığı
10 adet vişne
1 yemek kaşığı margarin

Süt, toz kakule, margarin ve şekeri orta boy bir tencerede karıştırarak şeker tamamen eriyene kadar karıştırın.

Ateşten alıp ılınmasını bekleyin.

Bir güllaç yufkasını servis tabağının en altına yerleştirip bir kepçe sütlü karışımdan üzerine gezdirin. İlk yufkadan artan parçaları da üzerine yayıp tekrar sütlü karışımdan gezdirin. Bunun üzerine bir güllaç yufkası daha yerleştirip aynı işlemi tekrarlayın.

Ardından 1 su bardağı dövülmüş fındığı serpip geriye kalan güllaç yufkaları bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Arta kalan sütü de tepesine döküp buzdolabında soğumaya bırakın. Geriye kalan yarım su bardağı dövülmüş fındık, antep fıstığı ve vişne taneleriyle süsleyip servis yapın.