



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI GÜLLAÇ

<https://yemek.name>

1 litre süt
10 adet güllaç yaprağı
500 gram şeker
100 gram toz fıstık
Üstü için:
Böğürtlen

Şeker sütte tamamen çözülünceye kadar kaynatılır.

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

Her katın arasına toz fıstık serpilir.

Kalan şekerli süt güllacın üzerine dökülür.

En az dört saat bekletildikten sonra üzeri böğürtlen ile 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 şekerli sütü hızlıca ılıklaştırmış olursunuz. Hindistancevizi sütü ve krema eklenip iyice karıştırılır. Sıcak sıcak servis edilir.

