



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

FISTIKLI GÜLLAÇ

10 adet güllaç yaprağı
1 litre süt
1,5 su bardağı şeker
1 su bardağı kıyılmış fıstık
3 çorba kaşığı gülsuyu
3 adet muz
1 paket kremşanti

Şekeri ve sütü bir tencerede ısıtın. Üzerine gülsuyunu döküp ocaktan alın. Bu karışımla güllaç yapraklarını teker teker ıslatın. Her bir yaprağın içine de fıstıkları paylaşın. Kremşantiyi az suyla çırpıp ve koyu bir krema haline getirin. İçine rendelenmiş muzları ekleyin. Bu karışımı da ıslatılmış ve fıstık serpilmiş güllaç yapraklarının içine paylaşın. Katlayıp derin bir kabın içine dizin. Kalan sütü de üzerine döküp soğumaya bırakın. Sütü çok çekerse servis yapmadan önce bir miktar şekerli sütü üzerine gezdirip soğuk olarak ikram edin.