GÜLLAÇ

6 yaprak güllaç
200 gr. ceviziçi
1/2 kg. tozşeker
1 kg. süt
Meyve sekerlemesi ve hindistancevizi

Büyük ve yayvan bir tepsiye sütün yarisini koyarak el yakacak sicakliga kadar isitin. Ceviziçini fazla ufaltmadan dövüp, hazirlayin. Güllaç yapraginin bir tanesini ortadan ikiye bölün. Bu yarim güllaci tekrar ikiye katlayarak sicak sütün içine batirip yumusamasini saglayin. Sütten çikararak tabaga alin. Ikiye katlanmis ama çeyrek güllaç görünümündeki yapragin genis tarafina dövülmüs cevizden iki kasik koyup sigara böregi gibi ama daha kalinca sarin. Hepsini ayni sekilde sararak cam tepsiye dizin. Kalan sütü kaynatip sekerini koyun. Damak tadiniza göre sekerini azaltip, artirabilirsiniz. Seker sütün içinde eriyince sicak sütü güllaç tepsisine yavas yavas dökün. Üzerine bir kapak kapatip sütü iyice çekmesini bekleyin. Sütü çektikçe yeni süt ilave edin. Güllaçlar iyice sütlü olmali. Üzerine istege göre meyva sekerlemesi ya da hindistancevizi tozu ile süslenebilir. hindistancevizi beyaz güllacin üzerinde pek belli olmasa da çok hos bir koku ve tad saglar. Sütünü iyice çekip, doyma noktasina gelen güllaç tepsisini buzdolabina koyun. Soguduktan sonra tabaklara alarak servis yapin.

ML® Gül Güllaç için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:4575 • adı:Güllaç • gönderen:HandeT • indirme tarihi:07.05.2024 - 11:27