MUHALLEBİLİ GÜLLAÇ

6 adet güllaç yaprağı
4 su bardağı süt (1 lt)
2 su bardağından biraz az toz şeker (450 gr)
Muhallebi İçin:
2 su bardağı süt (500 ml)
3/4 su bardağı toz şeker (150 gr)
2 çorba kaşığı pirinç unu (30 gr)
25 gr tuzsuz iç antepfıstığı (kabuğu soyulup çekilmiş)
1/2 su bardağı su (125 ml)
10 adet kuru kayısı (suda şişirilmiş)
1 tutam tuz (1/2 çay kaşığı)
Süs İçin:
Nar, badem, toz antepfıstığı

Muhallebi İçin:
Süte şeker ve tuzu ilave edip, arada bir karıştırarak, kaynatın.
Pirinç ununu, 1/2 su bardağı suda eritin.
Kayısıları küçük küçük doğrayın.
Pirinç ununu, kaynattığınız süte; yavaş yavaş ve devamlı karıştırarak ilave edin. Muhallebiniz boza kıvamına gelince, çekilmiş fıstıkları ve kuru kayısı parçalarını ilave edin.
Pişirmiş olduğunuz muhallebiyi bir tepsiye yayın, soğumasını bekleyin ve daha sonra muhallebinizi 6 eşit parçaya ayırın.
Güllaç için ayırmış olduğunuz 1 lt sütü kaynatın ve içine 2 su bardağından biraz az şekeri karıştırarak, soğumaya bırakın.
Soğutmuş olduğunuz sütü yuvarlak bir tepsiye dökün. 6 adet güllaç yaprağını; teker teker bu sütün içine bastırarak, hafif yumuşatın.
Yumuşattığınız her bir güllaç yaprağının dört kenarını da üste kıvırarak, güllacı iki kat haline getirin ve ortasına parçalara ayırmış olduğunuz muhallebiden yerleştirin. Güllacın dört ucunu da muhallebinin üzerine doğru kapatın (güllaç yapraklarının muhallebi görünmeyecek şekilde sarılması gerekmektedir) Bu işlemi 6 güllaç yaprağı için tekrarlayın.
Hazırladığınız muhallebili güllaçları servis tabağına alın ve üzerlerine tepside kalan sütü boşaltın. Güllaçları, sütü iyice çekmeleri için, 30 dk kadar bekletin. Üzerlerini; nar taneleri, kırıklanmış badem ve antepfıstığı tozuyla süsleyerek servis yapın.

ML® Gül Güllaç için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:22498 • adı:Muhallebili Güllaç • gönderen:pırıl • indirme tarihi:18.04.2024 - 02:51