MUHALLEBİLİ GÜLLAÇ

250 gr. güllaç
400 gr. tozşeker
Çeyrek limon suyu
1 su bardağı süt
Muhallebisi İçin:
400 gram süt
150 gr. toz şeker
2 çorba kaşığı nişasta

Muhallebi malzemesinden koyu bir muhallebi hazırlayınız.
400 gr. şekerden hafif suluca bir şurup hazırlayınız.
Sütü biraz ısıtıp genişçe bir kaba koyunuz.
Güllaç yapraklarını süte batırıp, biraz yumuşatınız.
Yumuşayan güllaçları 4'e katlayıp, orta kısmına muhallebi sürüp, dikdörtgen, kare vb. şekiller verip, servis tabağına diziniz.
Güllaç yapraklarının hepsi bitince elinizde süt artmışsa bunu da güllaçların üzerine döküp, biraz bekleterek güllaçları katılaştırınız.
Güllaçlar katılaşınca orta sıcaklıktaki şurubu güllaçların üzerine döküp, tabağın üzerine bir kapak kapatıp, şurubu çekinceye kadar bekletiniz.
Şurubu iyice çekince ve soğuyunca tabağın kenarlarını silip, servis yapınız.

© lezzetler.com tarif no:71776 • adı:Muhallebili Güllaç • gönderen:kutluk • indirme tarihi:29.03.2024 - 14:00