



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUHALLEBİLİ GÜLLAÇ

- 1 pekt sade puding
- 6 adet güllaç yufkası
- 1.5 litre süt
- 2 su bardağı şeker
- 1 su bardağı ceviz içi
- 3 su bardağı süt (muhallebisi için)

1.5 litrelik süt şekerle birlikte şeker eriyene kadar kaynatılır. Muhallebisi pişirilir. Kenarları yüksek olan bir tepsiye önce yufkanın biri yerleştirilir. Eğer yufkalar büyük gelirse kenarlarını kırın ve tepsinin içine koyun. Bu yufkayı 1 kepçe süt ile ıslatın. İkinci yufkayı da üzerine koyun ve sütle ıslatın. Bu aşamada biraz ceviz içi serpin. Üçüncü yufkayı da serin, sütle ıslatın. Bu aşamada muhallebinin tamamını yufkaların üzerine dökün. Diğer kalan 3 yufkayı da aralarına 1'er kepçe süt gezdirin. Katların arasına biraz cevizde serpebilirsiniz. En üstüne ceviz serpip 2 saat buzdolabında beklettikten sonra servis yapabilirsiniz. Eğer ertesi gün servis yapacaksanız üst cevizini o zaman serpin.



Fotoğraf "yeni nefes" tarafından gönderildi. 01.09.2018