



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## PORTAKALLI GÜLLAÇ

2 su bardağı süt  
75 gr toz şeker  
2 adet portakal  
5 adet güllaç yaprağı  
10 gr vişne reçeli  
Çikolata  
Antepfıstığı

Portakalların suyunu sıkın. Süt ve tozşekeri sos tenceresinde kaynatın. Ocaktan alıp portakal suyu ile tatlandırın. Güllaç yapraklarını sütlü ve portakallı karışıma sıcakken batırıp bir tepsiye üst üste yayın. Artan sütlü karışımı da üzerlerine döküp suyunu iyice çekmesi için dinlendirin. Hazırladığınız portakallı güllacı buzdolabına aktarın. En az yarım saat kadar soğutun. Yuvarlak keskin bir kalıpla çıkartıp servis tabağına aktarın. Antepfıstığı içi, vişne reçeli ve rendelenmiş çikolata ile süsleyin. Soğuk servis yapın.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 27.06.2023