



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

SAKIZLI VE MUHALLEBİLİ GÜLLAÇ

Yarım paket güllaç
3 su bardağı süt
yarım su bardağı şeker
yarım su bardağı tanelenmiş nar
Sakızlı muhallebi için:
1-2 damla sakızı
3,5 su bardağı süt
yarım su bardağı su
1 su bardağı tozşeker
1 yumurta sarısı
1 çorba kaşığı un
2 çorba kaşığı buğday nişastası
1 tatlı kaşığı vanilya
Süsleme için:
1 çay bardağı orman meyveleri

Damla sakızını havanda ezin. Nişasta ile unu 1 bardak suda ezin. Yumurta sarılarını tencerede şekerle köpük köpük olana kadar çırpın. Nişastalı su, süt ve vanilyayı ekleyip çırpmaya devam edin. Kısık ateşe alıp devamlı karıştırarak pişirin. Muhallebi koyulaşmaya başlayınca sakızı ekleyip karıştırın. Birkaç dakika karıştırmadan pişirip ocaktan alın. Mikserle 10 dakika çırpın.

Güllaç için süt ve şekeri tencereye alın. Kısık ateşte arada bir karıştırarak şeker eriyene kadar kaynatın. İlininca güllaç yapraklarını süte batırıp çıkarın. Yaprakları ortadan ikiye kesip küçük kaselerin içine ikişer ikişer kenarları dışa sarkacak şekilde yayın. Muhallebiyi kaselere paylaşın. Sarkan güllaç yapraklarını içe doğru kıvrarak üzerlerini kapatın. Buzdolabında 2 saat bekletip orman meyveleriyle süsleyerek servis yapın.