VİŞNELİ AŞ

Tencereye 1,5 su bardağı su ve yarım su bardağı şeker ekleyip, tamamen eriyene kadar güzelce kaynatın. Şeker içinde yok olunca içine 350-400 ml vişne kompostosunu taneleri ile birlikte ilave edin. Şerbetin ısısı adeta yoğurt mayalarken olduğu gibi 36-41 derece arasında olursa, güllaçla güzel bir birliktelik için ideal olacaktır.
Derin, küçük dikdörtgen bir kabın ölçülerine göre 4 yaprak güllacı kesin. Keserken oluşan kırpıkları ne yapacağım diye düşünmeyin, onları da ara katlarda kullanarak değerlendireceğiz. Düzgün katları özellikle en alt ve en üst katlarda kullanmak önemli.
Güllacı dizerken parlak tarafı daima üstte olacak şekilde güllaçları dizmeye başlayın. Her katta güllacı şerbetle ıslayın. 4. katı koyduktan sonra elinizle kırdığınız 3 avuç ceviz ve bir avuç kadar da vişne tanelerinden koyun. Kırpıklarla beraber toplamda 10 kat güllac dizmiş olmak gerekiyor.
Güllacınız iyice ılıdıktan sonra soğuması için buzdolabına alın. Servis ederken altına kesme Maraş dondurması koyup, kestiğiniz güllacı üzerine koyun. Ceviz ve toz boziçle süsledikten sonra taze nane yapraklarıyla yemeye hazır hale getirebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:122851 • adı:Vişneli Aş • gönderen:derin mavi • indirme tarihi:24.04.2024 - 10:07