



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ANTEPFİSTIKLI GÜLLAÇ

10 yaprak güllaç
4 su bardağı süt
2 su bardağı toz şeker
1 kahve fincanı gülsuyu
1 fincan dövülmüş antepfıstığı

HAZIRLANIŞI:

Sütü kaynatın. Toz şekerini ilave edin ve karıştırın. Sütü soğumaya bırakın, sonra tepsiye boşaltın. Güllaç yapraklarını kenarlarından birer santim keserek teker teker tepsiye yatırın. İyice yumuşamadan tepside alın. Güllaç yapraklarını dört ucunu üst üste katlayarak iki kat haline getirin ortasına dövülmüş antepfıstığını serpin. Güllaçları bohça gibi kapatın. Kapatılmış güllaçları kıvrım tarafı alta gelecek şekilde servis tabağına yanyana dizin. Dizme işlemi bitince üzerine iyice çekmesi için gülsuyu ve kalan şekerli sütü dökün. Tabaktaki güllacı üzerine sık sık kaşıkla sütü gezdirerek 30 dakika belettikten sonra servis yapın.



Fotoğraf "pazartesi sendromu" tarafından gönderildi. 10.06.2019