



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BADEMLİ GÜLLAÇ

Kullanılacak malzeme:

- 10 güllaç yaprağı,
- 4 su bardağı süt,
- 2 su bardağı tozşeker,
- 1 kahve fincanı gülsuyu,
- 1 su bardağı badem içi,
- 1 fincan lohusa şekeri,
- 1 fincan antepfıstığı içi.

Yapılışı:

Bademler kaynar suya atılır. Kabukları yumuşayınca sudan çıkarılır, kabukları soyulur ve iyice kuruduktan sonra makinede çekilir veya havanda dövülür. Bir tencereye 4 su bardağı süt konur ve ateşe oturtulur. Süt kaynamaya başlayınca, 2 su bardağı tozşeker katılır ve karıştırılarak şeker eritilir. Ateşten alınır ve soğumaya bırakılır. Süt soğuduktan sonra, bir tepsiye boşaltılır, güllaç yaprakları teker teker tepsiye yatırılır. Her güllaç yaprağı iyice yumuşamadan süttten alınır. Süttten çıkarılan güllaç yapraklarının dört ucu üste katlanır ve 2 kat haline getirilir. Ortasına dövülmüş badem konur ve güllaç bademin üzerine bohça gibi kapatılır. Her kapatılan güllaç, kıvrım tarafı alta gelecek şekilde servis tabağına yanyana dizilir. Güllaçların sarılmaları ve tabağa döşenmeleri bitince üstüne gülsuyu ile şekerli süt dökülür. Güllaçların sütü iyice çekmesi için, sık sık kaşıkla tabaktaki süt üzerine dökülerek 30 dakika kadar bekletilir. Güllaçların üzerine, dövülmüş antepfıstığı ile lohusaşekeri karışımından serpilerek servis yapılır.

[ML® Güllaç Kızartması için tıklayın](#)