BADEMLİ GÜLLAÇ

https://www.elele.com.tr

1 lt süt
500 gr şeker
200 ml süt kreması
10 yaprak güllaç
200 gr çiğ badem
½ nar
Antepfıstığı

Tencerede ısıttığınız sütte şekeri eritin. Tamamen eridiğinden emin olduktan sonra, şekerli sütü derince bir tepsiye dökün, soğusun. Bademleri sıcak suda beklettikten sonra kabuklarını soyun, dövün. Tatlıyı servis yapacağınız kabı kararlaştırın; üç parmak derinliğinde ve yuvarlak olmasında fayda var. Güllaç yapraklarını birer birer alın, ılık sütlü karışıma daldırın, yumuşatın. Bu işlem birkaç dakika sürecektir; yaprakların zedelenmemesine dikkat edin. Yumuşayan yaprakları, servis tabağına, aralarına bademleri dökerek, üst üste yerleştirin. Kalan şekerli sütü, krema ile karıştırın, güllacın üzerine dökün. En az 4 saat demlensin. Nar taneleri ve dövülmüş Antep fıstığı ile süsleyip sunun.

© lezzetler.com tarif no:128520 • adı:Bademli Güllaç • gönderen:yeşil al • indirme tarihi:20.04.2024 - 03:11