BADEMLİ GÜLLAÇ

10 adet güllaç yaprağı
4 su bardağı süt
2 su bardağı tozşeker
yarım kahve fincanı gülsuyu
3/4 su bardağı ince kıyılmış badem

Bademleri sıcak suya atarak bir kaç dakika sonra çıkarıp kabuklarını soyup, bir kenara ayırın. Sütü derin bir tencereye alıp, kaynatın. Daha sonra ocaktan alıp, toz şekeri katın ve karıştırın. Şeker eriyince sütü soğumaya bırakın. Daha sonra sütü büyük ve yuvarlak bir tepsiye dökün. 10 adet güllacı sırasıyla süte batırın, yumuşayan güllaçları sütten alıp, dört kenarını da içe doğru katlayın. Ortasına bir tutam iri kıyılmış bademi, yayın ve bohça şeklinde katlayın. Katlanan güllaçları ters çevirin, geniş servis tabağına döşeyin. Daha sonra üzerlerine gülsuyu ile tepside kalan şekerli sütü gezdirin. Güllaçlar sütü çekinceye kadar yaklaşık 1 saat dinlendirin. Soğuk ya da sıcak servis yapın. (Güllaç, sürekli olarak sütü çektiği için üstü kuruyabilir, bu yüzden ikram edene kadar, servis tabağındaki sütten kaşık kaşık alıp sürekli güllaçları ıslatınız.

ML® Güllaç Dolması için tıklayın
ML® Güllaç Dolması Videosu

© lezzetler.com tarif no:504 • adı:Bademli Güllaç • gönderen:Günseli • indirme tarihi:26.04.2024 - 22:56