



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ ÇİKOLATALI GÜLLAÇ

Güllaç için:

5 ½ Su Bardağı Süt (1100ml)

1 Su Bardağı Toz Şeker (175g)

½ Su Bardağı Pakmaya Pudra Şekeri (85g)

Beyaz Çikolata (50g)

½ Çay Bardağı Süt Kreması (50g)

Güllaç Yaprakları (500g)

1 Çay Bardağı Nar Tanesi

1 Çay Bardağı İnce Kırılmış Ceviz

1 Çay Bardağı Antepfıstığı

1-2 Yemek Kaşığı Gülsuyu

Servis için:

Taze Nane Yaprakları

1 Çay Bardağı Toz Badem

1 Paket Pakmaya Çikolatalı Sos

2 ½ Su Bardağı Süt (500ml)

Sütü bir sos tenceresine aktarın. Kaynayınca ocaktan alıp, şeker, Pakmaya Pudra Şekeri ve gülsuyunu ekleyip karıştırın. İlinmaya bırakın.

Ceviz ve Antep fıstıklarını bir kaptan harmanlayın.

Güllaç yapraklarını yarisına kadar, teker teker tepsiye serin ve her katına süt şeker karışımından gezdirin.

Başka bir sos tenceresinde kalan sütü ısıtın, ocaktan alıp beyaz çikolatayı karıştırarak içerisinde eritin. İlinınca hazırladığınız güllaç yapraklarının üzerine yayarak sürün.

Üzerine Antep fıstığı ve ceviz karışımının ¾ ünü serpiştirin.

Tekrar kat kat güllaç yaprağını süt şeker karışımı ile ıslatarak üzerine yerleştirip kapatın.

Buzdolabında 1 saat soğuttuktan sonra en üste kalan ceviz ve Antep fıstıkları, nar taneleri ve toz badem serpiştirin.

Pakmaya Çikolatalı Sos'u paketindeki tarife uygun olarak pişirip, tabağın kenarlarına gezdirip, güllacı soğuk servis edin.

