



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

BEYAZ ÇİKOLATALI GÜLLAÇ

Güllaç için:

5,5 su bardağı süt

1 su bardağı toz şeker

Yarım su bardağı pudra şekeri

50 gram beyaz çikolata

Yarım çay bardağı süt kreması

500 gram güllaç yaprağı

1 çay bardağı nar tanesi

1 çay bardağı ince kırilmiş ceviz

1 çay bardağı antepfıstığı

1-2 yemek kaşığı gül suyu

Servis için:

Taze nane yaprakları

1 çay bardağı toz badem

1 paket çikolatalı sos

2,5 su bardağı süt

Sütü bir sos tenceresine aktarın. Kaynayınca ocaktan alıp şeker, pudra şekeri ve gül suyunu ekleyip karıştırın. İlinmaya bırakın.

Cevizleri ve Antep fıstıklarını bir kaptan harmanlayın. Güllaç yapraklarının yarısını teker teker tepsiye serin ve her katına süt şeker karışımından gezdirin. Başka bir sos tenceresinde kalan sütü ısıtın, ocaktan alıp beyaz çikolatayı karıştırarak içinde eritin. İlinınca hazırladığınız güllaç yapraklarının üzerine yayarak sürün. Üzerine Antep fıstığı ve ceviz karışımının dörtte üçünü serpin. Tekrar kat kat güllaç yaprağını süt ve 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. Hazır çikolatalı sosu paketdeki tarife uygun olarak pişirip tabağın kenarlarına gezdirin. Güllacı soğuk servis edin.

