ÇİKOLATA SOSLU GÜLLAÇ SARMA

1 paket güllaç
1,5 litre süt
1.5 su bardağı ceviz
4 yemek kaşığı şeker veya bal
100 gram kadar bitter çıkolata
1 yemek kaşığı gül suyu (isteğe bağlı)

Şeker ve süt bir tencereye konur ısıtılır. Ocaktan aldıktan sonra bir kaşık gül suyu ekleyin, ben koymadım isteğe bağlı, arzu eden koyabilir. Çok kaynar olmasın ama biraz sıcak olsun. Güllaç yapraklarının üzerine kaşıkla sıcak süt dökün her tarafını iyice ıslatın. Arasına ceviz serpin. Sigara böreği gibi kenarlarını içine katlayarak sarın. Servis yapacağınız kenarları birazcık yüksek bir tabağa yerleştirin. Tüm güllaç yapraklarını aynı şekilde sıcak sütle ıslatarak iyice yumuşadıktan sonra arasına ceviz serperek sarın. Benmari usulü çikolatanızı eritin. Bir kabın içine su koyun, kaynasın. Isıya dayanıklı başka bir kabın içine de küçük doğradığınız çikolata parçalarını koyun erisin. Buzdolabı poşetine doldurarak bir kürdanla delin. Güllacınızın üzerine çizgiler yapın. Süsleme yapmak için üzerine vişne taneleri koyun. Eğer taze vişne yoksa reçelini de koyabilirsiniz. Vişnelerin üzerine de çikolata sıkın, ceviz serpin.

© lezzetler.com tarif no:117465 • adı:Çikolata Soslu Güllaç Sarma • gönderen:hesap • indirme tarihi:26.04.2024 - 17:00