



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI GÜLLAÇ

2 yemek kaşığı margarin
1 su bardağı antep fıstığı
80 Gr Çikolata
7 Parça Güllaç
2 Çorba Kaşığı hindistancevizi
2.5 Çorba Kaşığı Kakao
6 Su bardağı Süt
2 Su bardağı Toz Şeker
Üzerini süslemek için yeterince çilek

6 bardak süte, 2 su bardağı şeker, 2 çorba kaşığı hindistancevizi, 2 yemek kaşığı margarin, 2,5 çorba kaşığı kakaoyu ekleyin ve iyice kaynatın. Süt kaynamaya başladıktan sonra 40 gram çikolatayı da ekleyip, eriyene kadar karıştırın. Hazırladığınız karışımı bir kenara alın, ılınmasını bekleyin. O esnada 7 parça güllacı kullanacağınız kabin şekline göre kesip, hazırlayın. 1 kat güllacı serip sosundan güllaca dökün, sonra ara parçalardan ekleyin ve yine karışımdan ilave edin. Bu şekilde 3 ara kat daha koyun. 4 parça güllacı serdikten sonra iri parçalar haline getirdiğiniz 1 su bardağı antepfıstığının yarısını aralara serpiştirip, 10 gram kadar çikolatayı da isterseniz rendeleyerek isterseniz küçük parçalar halinde aralara serpiştirin. Aralara karışımdan ilave ederek 2 kat daha güllaç serin. Kalan antep fıstığını serptikten sonra son kat güllacı da serip kalan karışımı dökün. Üstünü çikolata parçaları ile süsleyerek dolapta 1-2 saat soğumaya bırakın. Böylece güllaç sosunu iyice çekecek. Üzerini çilek dilimleyerek süsleyin.

