



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİKOLATALI GÜLLAÇ

<https://www.posta.com.tr>

6 su bardağı süt
2 su bardağı toz şeker
2 çorba kaşığı Hindistan cevizi
80 gram sütlü çikolata
2,5 çorba kaşığı kakao
4 avuç Antep fıstığı içi
7 yaprak güllaç

Süt, şeker, kakao, Hindistan cevizi hepsini bir tencereye koyup iyice karıştırarak kaynatın.

Kaynamaya başlayınca içine 40 gram çikolatayı ekleyin ve tencereyi ocaktan alın.

Karıştırarak çikolatanın erimesini sağlayın ve bu karışımın iyice ılınmasını bekleyin.

Güllaçları düz yerleştireceğim için hazırlayacağınız kenarı derin olan tepsi boyunda kesin.

Yanlarda kalan parçaları ziyan etmeyip ara katlara kullanın.

Bir kat güllaç bir kat sos olarak dört kat yapın.

Ara kata fıstığın yarısını ve biraz çikolata rendesini serpin.

Tekrar güllaç ve sos olarak bir güllaç yaprağı kalacak şekilde dizin.

Tekrar kalan fıstık ve çikolata rendesi üzerine bir kat güllaç yaprağı ve kalan sosu döküp buzdolabına iyice sütü çekmesi için bırakın.

Dilimleyerek ve üzerine çikolata veya fıstık ile süsleyerek soğuk servis edin.

