



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://lezzetler.com)

---

## ÇİKOLATALI GÜLLAÇ

Malzeme:

- 1 su bardağı krema
- 2 su bardağı süt
- 150 gr çikolata
- 1 tutam fesleğen
- 15 gr Bizim Mutfak Kakao
- 4 adet güllaç yaprağı
- 20 gr beyaz çikolata
- 2 adet şeftali
- Bir miktar antepfıstığı
- Birkaç adet taze çilek
- Şurubu için :
- 1/2 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı su

Şeftalleri yıkayıp kabuklarını soyun. İnce dilimler halinde kesin. Çikolatayı rendeleyin. Şerbet için sos tenceresinde tozşeker ve suyu koyu bir kıvam elde edinceye kadar kaynatın. Ardından krema, süt ve fesleğeni ekleyerek kaynatmaya devam edin. Karışımı geniş bir tepsiye alın. Güllaç yapraklarını teker teker bu karışıma batırıp başka bir tepsiye yayın. Katların arasına şeftali dilimlerini dizerek üzerlerine rendelenmiş çikolatadan serpiştirin. Buzdolabında 30 dakika dinlendirin. İsteğe göre küçük yuvarlak kalıplarla kesin. Buzdolabında bekletin. Üzerlerini beyaz çikolata, Antepfıstığı ve taze çileklerle süsleyerek servis yapın.