



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## ÇİKOLATALI TAHİNLİ GÜLLAÇ

1500 ml süt  
2 su bardağı toz şeker  
1 paket vanilya  
10 adet bölünmüş güllaç yaprağı  
Çikolatalı katman için:  
1 çorba kaşığı mısır nişastası  
5 çorba kaşığı un  
1/3 su bardağı toz şeker  
500 ml süt  
1 paket doğranmış sütlü çikolata  
50 gram tereyağı  
2 çorba kaşığı tahin  
½ paket labne peyniri (100 gr)

İlk olarak çikolatalı katman için nişasta, un, toz şekeri ve süt tencerede karıştırılarak koyulaşana kadar pişirin. Çikolata ve yağ ilave edilerek soğuyana kadar karıştırın. Tahin ve labne de ekledikten sonra çırpmaya devam edin. Güllaç için süt bir tencereye alın ve ısıtın. Toz şeker ilave edin ve vanilya da ekleyip karıştırın. Sütlü karışımı ısıtın ancak kaynamamasına dikkat etmek gerekir.

Geniş bir tepsiye bölünmüş bir yaprak güllaç yerleştirin ve bir kepçe sıcak sütü üzerinde gezdirin. Yaprakların yarısına gelene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Yapraklar yarıldığında zaman çikolata katmanını yayın ve kalan güllaç yapraklarını da sütle ıslatıldıktan sonra dizin. En üste, kalan sütü gezdirin ve buzdolabında dinlendirildikten sonra isteğe bağlı olarak toz fındık, toz fıstık, ceviz ya da farklı meyşler ile servis edin.

