



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİLEKLİ GÜLLAÇ

10 yaprak güllaç
2 lt. süt
2 su bardağı toz şeker
1 paket vanilya
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı hindistancevizi
File badem
File yeşil fıstık
1 kase çilek
Üzeri için:
Frambuaz
Hindistancevizi

Süt ve şekeri kaynama noktasına gelmeden pişiriyoruz. Yuvarlak bir tepsiye bir adet güllaç koyup üzerine şekerli süttten 2 kepçe döküyoruz. hindistancevizi ve pudra şekeri serpiyoruz. Çilekleri küçük bir şekilde doğruyoruz. Doğranmış çileklerin suyunu süzüyoruz. Güllacın beşinci katında çileği koyup yayıyoruz. Üzerine pudra şekeri, hindistancevizi, yeşil fıstık ve file badem serpiyoruz. Güllacın geride kalan kısmına ilk kata uyguladığımız işlemi gerçekleştiriyoruz. Son kata 1 kepçe daha süt döküyoruz. 10 dakika dinlendikten sonra üzerini frambuaz, frenk üzümü, yeşil fıstık ve hindistancevizi ile süsleyip servis ediyoruz.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 27.06.2023