



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA SAKIZLI GÜLLAÇ

200 gram güllaç yaprağı

1 lt süt

1 su bardağı şeker

1/2 su bardağı çekilmiş fındık

1/2 su bardağı çekilmiş kabuksuz badem

1 yemek kaşığı gül suyu

Bıçağın ucuyla öğütülmüş vanilya

2 diş damla sakızı

Üzerini süslemek için:

Antepfıstığı

Nar taneleri

Kiraz şekeri

Sütü bir sos tenceresine alın.

İçine şeker, gül suyu, vanilya ve ezilip toz haline getirilmiş damla sakızını ekleyip karıştırın.

Ocağa alıp orta hararetili ateşte kaynamasına müsaade etmeden ısıtın.

Güllaç yapraklarının sığabileceği bir fırın kabına yaprakları kırarak dizin ve her sırada üzerine kepçe ile süt gezdirin.

Yaprakların yarısını dizip ıslattıktan sonra üzerlerine fındık ve bademi serpin.

Kalan yaprakları da aynı şekilde dizip ıslatın.

En son kalan tüm sütü üzerine gezdirin.

Üzerini örtüp 30 dk.-1 saat dinlendirin.

İstedığınız şekilde süsleyerek servis yapın.

