



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI GÜLLAÇ

10 yaprak güllaç
1 litre süt
1 su bardağı toz şeker
Yarım kilo Maraş dondurması
Süslemek için:
Fıstıklı dondurma
Çikolata sos
Karamel sos

Süt ve şekeri kaynatalım. Yuvarlak borcama güllaç yufkalarını aralarını ıslatarak dizelim. Üstüne kalan sütü döküp 1 saat dinlendirelim. Dinlenen güllacı dolaba koyup iyice soğutalım. Güllaçları dilimleyelim. Servis tabağına koyup arasını açıp dondurma koyup kapatalım. Üstüne fıstıklı dondurma topları koyup soslarla süsleyelim. Bekletmeden servis yapalım.

