



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DONDURMALI GÜLLAÇ

1 paket vanilyalı puding
2,5 bardak süt
1 bardak dövülmüş ceviz
10 tane güllaç yaprağı
1 litre süt
1 bardak toz şeker
Çikolatalı dondurma

Öncelikle vanilyalı pudinginizi hazırlayın ve ılık bir hale gelene kadar arada karıştırarak bekletin. Şekerli sütünüzü hazırlamak için şekeri süte dökün ve iyice eriyene kadar karıştırıp, kaynatın. Güllaç yapraklarınızı ortadan bölerek tepsiye koyun ve her bir yaprağı bu şekerli sütle ıslatın. 5 yaprağı ıslattıktan sonra ılınan pudingi güllacınızın üzerine iyice yayın. Üstüne ceviz gezdirin. Kalan güllaç yapraklarını da aynı şekilde sütle bol bol ıslatarak üst üste dizin. Hazırladığınız bu güllacı bir gece buzdolabınızda bekletin ve servis ederken üzerine fıstık ve bir top dondurma koyun.