



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FRAMBUAZLI GÜLLAÇ

10 yaprak güllaç  
2 litre süt  
2 su bardağı toz şeker  
1 paket vanilya  
1 su bardağı pudra şeker  
1 su bardağı Hindistan cevizi  
Badem, file yeşil fıstık  
1 kâse çilek  
Üzeri için:  
Frambuaz  
Hindistan cevizi

Süt ve şeker kaynama noktasına gelmeden pişirin. Yuvarlak bir tepsiye bir adet güllaç koyup üzerine şekerli süttten 2 kepçe dökün. Hindistan cevizi ve pudra şekerini serpin. Çilekleri küçük bir şekilde doğrayın. Doğranmış çileklerin suyunu süzün. Güllacın beşinci katında çileği koyup yayın. Üzerine pudra şekerini, Hindistan cevizi, yeşil fıstık ve file badem serpin. Güllacın geride kalan kısmına ilk kata uyguladığımız işlemi uygulayın. Son kata 1 kepçe daha süt dökün. 10 dakika dinlendikten sonra üzerini frambuaz, yeşil fıstık ve Hindistan cevizi ile süsleyip servis edin.

