



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

DAMLA SAKIZLI GÜLLAÇ

Ayşe Tüter

1 litre süt
2 su bardağı şeker
1 bu bardağı dövülmüş ceviz
meyve şekerlemesi
1 tatlı kaşığı damla sakızı
Fıstık

Öncelikle sütü ısıtıp, şeker ekleyin ve damla sakınızı ilave edin. Şeker eridikten sonra sütü bir tepsiye dökün. Güllaç yapraklarını tek tek alıp, tepsideki sütle ıslatın. Islattığınız güllacı bir komposto kasesine alıp, ortasına dövülmüş ceviz koyun. Dışarıda kalan kısımları da kasede toplayıp, kaseyi servis tabağına ters çevirin. Tüm güllaç yaprakları bitinceye kadar aynı işleme devam edin. Bu arada süt soğursa tekrar ısıtın. Son olarak, tepside kalan sütü tatlıların üzerine döktükten sonra, üstlerini şekerleme ve fıstıkla süsleyip ikram edin.



Fotoğraf "Somuncu" tarafından gönderildi. 24.03.2023