



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLÜ GÜLLAÇ

<https://www.droetker.com.tr>

4 su bardağı süt
3 poşet Dr. Oetker Pembe Pudra Şekeri
1 - 1,5 yemek kaşığı gül suyu
6 adet güllaç
1 çay bardağı iri kırılmış kabuksuz badem
Süslemek için:
badem
Kalıp:
Yuvarlak kalıp (Ø 24 cm)

4 su bardağı sütü bir tencereye alın ve arada karıştırarak kaynatın. Kaynamaya başlayınca ocaktan alın. Üzerine pembe pudra şekerlerini ilave edip eriyinceye kadar karıştırın. Gül suyunu ekleyip karıştırın ve ılıması için bekletin.

Ilık olan sütü geniş bir tepsiye boşaltın. 3 adet güllaç yaprağını tek tek süte batırarak ıslatın ve kalıbın içine üst üste sıralayın. Üzerine bademleri serpin. Kalan güllaç yapraklarını süte batırıp bademlerin üzerine koyun. Kalan sütü üzerine dökün ve buzdolabında 1-2 saat bekletin. Dilimleyip badem ile süsleyerek servis yapın.

