GÜLLAÇ

https://acunn.com

12 adet güllaç yaprağı
3 litre süt
3 su bardağı toz şeker
1 paket vanilin
2 su bardağı ceviz içi
Üzeri için:
8 adet çilek
8 adet taze nane yaprakları
4 yemek kaşığı toz antepfıstığı
4 yemek kaşığı ceviz içi (ince çekilmiş)

Sütü derin bir tencereye alın ve toz şekeri üzerine ilave edin.
1 paket vanilini de sütün içerisine ilave ettikten sonra orta ateşte şeker eriyene kadar karıştırın. Süt, elinizi hafif yakacak sıcaklığa geldiğinde ocaktan alın.
2 Su bardağı cevizi irili ufaklı, dişe gelir kıvamda olacak şekilde bıçakla doğrayın.
Güllacı hazırlayacağınız kabın içerisine bir kepçe ılık sütten ekleyin.
Üzerine, kullanacağınız kabın boyutuna göre böldüğünüz güllaç yapraklarından ekleyin.
Tüm güllaç yapraklarının parlak kısmının üste baktığına ve hepsinin iyice ıslandığına emin olduktan sonra paketteki yaprakların yarısını kabınıza güzelce yerleştirin.
Güllaç yapraklarının, 5 dakika sütü çekmeleri için bekledikten sonra doğradığınız cevizleri bol bol dökün ve kalan güllaç yapraklarını da ıslatarak üzerine ekleyin.
Buzdolabında en az 2 saat bekledikten sonra güllacınızı keserek porsiyonlayın.
Taze nane yaprakları, çilek, dövülmüş ceviz ve toz fıstık ile süsleyip, sevdiklerinizle afiyetle tüketin.

© lezzetler.com tarif no:154036 • adı:Güllaç • gönderen:toybelen • indirme tarihi:17.05.2024 - 19:49