GÜLLAÇ

10 yaprak hazır güllaç
2.5 litre süt
2.5 su bardağı toz şeker
1 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı hindistan cevizi
Yarım çay bardağı gül suyu
Yeşil fıstık
File fındık
Süslemek için:
Kiraz şekerlemesi
Toz yeşil fıstık

Güllaç için tencereye 2.5 litre sütü alın ve ılıtın. Daha sonra üzerine 2.5 su bardağı toz şekeri ilave edin. Üzerine gülsuyu ilave edin. Yuvarlak bir kaba ilk önce bir kepçe sütten dökün. Daha sonra 1. güllacı parlak kısmı üstte kalacak şekilde tepsiye alın.
Üzerine sütten dökün ve bu şekilde 5 adet güllacı hazırlayın. Güllacın yarısına gelince üzerine pudra şekerini yarısını, hindistan cevizinin yarısını, yeşil fıstık, file fındık ilave edin. Tekrar kalan 5 adet güllacı aralarına süt dökerek hazırlayın.
Kalan pudra şekerini ve hindistan cevizi ilave edin. En üstüne tekrar süt ilave edin. Güllacın üzerine toz yeşil fıstık ve kiraz şekerlemesi ila süsleyerek servis edin.

© lezzetler.com tarif no:155273 • adı:Güllaç • gönderen:beyaz huş • indirme tarihi:21.05.2024 - 05:01