



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLAÇ

Ebru Şallı

1 paket güllaç yufkası
1 litre laktozsuz süt
2 yemek kaşığı şeker
1 paket vanilya
Süsleme için:
Çilek
Yabanmersini

Güllaç yufkasını hazır edin. 1 litre laktozsuz süte 2 yemek kaşığı şeker koyup 1 paket vanilya ile tatlandırın. Sütü bir taşım kaynatın. Çilek ve yabanmersinleriniz hazır olsun. Güllaç yufkasını yaprak yaprak kaba dizin ve sütle ıslata ıslata döşeyin. Yarısına gelince, 1 kase çekilmiş cevizi bolca serpin. Dilimlediğiniz çilek ve yabanmersinlerini de koyup , tekrar güllaç yufkalarını üst üste sütle ıslatarak çilekleri kapatın. Sonra en üste çilek ve yabanmersini koyup oda ısısında 20 dk. dinlendirip buzdolabına alın. İyice soğutarak 2 saat buzdolabında dinlendirin ve serin serin servis edin.



Fotoğraf "dolu" tarafından gönderildi. 11.03.2025