GÜLLAÇ

10 adet güllaç yaprağı
1 litre süt
1 su bardağı toz şeker
1 su bardağı dövülmüş ceviz veya fındık
1 tatlı kaşığı gül suyu veya vanilya özütü (isteğe bağlı)
İsteğe bağlı olarak nar taneleri veya kuru kayısı dilimleri (süslemek için)

Öncelikle güllaç yapraklarını hazırlayın. Bunun için geniş bir kaseye soğuk su doldurun.
Bir güllaç yaprağını alıp soğuk suda birkaç saniye bekletin. Yaprağın yumuşaması için yeterli olacaktır. Ardından yaprağı hafifçe sıkarak fazla suyunu çıkarın.
Islattığınız yaprağı büyük bir tepsi veya servis tabağına serin. Ardından diğer yaprakları da aynı şekilde hazırlayın ve sırayla tepsiye dizin.
Sütü bir tencereye alın ve kaynatın. Kaynayan sütün içine toz şekeri ekleyerek eritin. İsteğe bağlı olarak gül suyu veya vanilya özütünü ekleyebilirsiniz.
Hazırladığınız süt şeker karışımından bir kepçe alıp güllaç yapraklarının üzerine dökün. Yapraklar sütü iyice çekene kadar bu işlemi tekrarlayın.
Güllaç yapraklarını süt ile ıslattıktan sonra ceviz veya fındık serpin.
Güllaç yapraklarının üzerine tekrar süt dökün ve işlemi bitene kadar tüm yaprakları sırayla bu şekilde hazırlayın.
Güllaçlarınızı buzdolabında en az 2-3 saat dinlendirin.
Dinlenen güllaçları servis tabağına alın ve üzerlerini isteğe bağlı olarak nar taneleri veya kuru kayısı dilimleri ile süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:177212 • adı:Güllaç • gönderen:gül • indirme tarihi:21.05.2024 - 04:32