



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLAÇ

- 1 paket güllaç yaprağı
- 1 litre süt
- 1 su bardağı toz şeker
- 1 su bardağı dövülmüş fındık
- Yarım su bardağı hindistancevizi
- Yarım su bardağı su
- 1 tatlı kaşığı gül suyu veya vanilya özütü

Sütü bir tencerede ısıtın. İçine toz şekeri ekleyin ve şekeri sütün içinde eritin. Ardından dövülmüş fındıkları ekleyin ve karıştırın.

Fındıklı sütün içine hindistancevizi ve cevizi ekleyin. İsteğe bağlı olarak fıstık da ekleyebilirsiniz. Bir tatlı kaşığı gül suyu veya vanilya özütü ekleyerek aroma verin. Karışımı ocaktan alın.

Bir fırın kabını veya derin bir tepsiyi hafifçe yağlayın.

Güllaç yapraklarını tek tek dizin ve her birinin arasına fındıklı karışımdan sürün.

Güllaç yapraklarını tamamen kullanıp üzerine kalan fındıklı süt karışımını dökün.

Bir su bardağı sütü üzerine gezdirin ve iri kıyılmış fındıkları serpiştirin.

Güllaç, sütü iyice çekene kadar buzdolabında dinlendirin.

Soğuduktan sonra dilimleyerek servis yapabilirsiniz.

Not: Fındıklı süt karışımını hazırlarken sürekli karıştırarak sütün alt kısmının tutmasını engelleyin. Ayrıca, şekerin tamamen erimesine dikkat edin.

