GÜLLAÇ

10 adet güllaç yufkası
3 su bardağı toz şeker
5 lt süt
1 paket şekerli vanilin
1 adet file badem
Bir miktar nar tanesi (süslemek için)

Süt, şeker ve vanilyayı orta boy bir tencerede karıştırarak kaynatın. Geniş bir tepsiye (ben fırın tepsimi kullandım) bir güllaç yaprağını parlak kısmı üste gelecek şekilde koyun. Yufkanın üzerine 1-2 kepçe ılınmış sütü yufkanın her yanı ıslanana kadar gezdirin, tüm yufkalar bitene kadar aynı işlemi yapın. Sadece 5.yufkaya yani güllaçın tam ortasına geldiğinizde ıslattığınız yufkanın üzerine bolca file badem serpin. Kalan sütü en üstteki yaprağın üzerine dökün. Güllacı bir gece önceden yapıp süslemeden buzdolabında bekletin. Servis yapmakadan 2-3 saat önce dolaptan çıkartın ve dilimledikten sonra nar, şam fıstığı ve şekerleme ile süsleyerek servis yapın.

© lezzetler.com tarif no:74680 • adı:Güllaç • gönderen:baykal • indirme tarihi:12.05.2024 - 00:17