



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

GÜLLAÇ YAPRAĞINA TATLI KANAPE

1 litre süt
6 yaprak güllaç
500 gram süt kaymağı
500 gram vanilyalı dondurma
1 paket tereyağı
1 bardak şeker
1 bardak hindistancevizi
2 tane hazır kek
2 bardak dövülmüş fıstık
1 bardak dövülmüş badem
2 kaşık bal

Sütü tencereye koyalım içine tereyağı koyup kaynatalım, şekeri ve balı ekleyelim ve hindistancevizini koyup karıştıralım, kaynayan şekeri eriyen sütü soğutalım güllaç yaprağını tepsiye alalım sütle ıslatalım, diğer güllaç yaprağını koyup tekrar sütle ıslatalım ve kekimizi didikleyelim üzerine yayalım ve dövülmüş bademleri kekin üzerine dökelim, süt kaymağın ıda kekin bademin üzerine yayalım, her yerine sürelim diğer güllaç yaprağını koyalım süt dökelim dondurmamızı ve kalan kekimizi üzerine güzelce koyup serelim son güllaç yapraklarında sütle ıslatıp dizelim, antepfıstıklarıyla süsleyelim, dolapta bekletelim ve dilimleyip kürdan batırarak servis edelim.

