



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

HİNDİSTANCEVİZLİ GÜLLAÇ

10 adet güllaç yaprağı
2 su bardağı toz şeker
4 bardak süt
Muhallebi için:
2 bardak süt
Yarım su bardağı su
5 çorba kaşığı toz şeker
3/4 kahve fincanı pirinç unu
2 kahve fincanı toz hindistancevizi
1 tutam tuz

Muhallebi için bir tencereye şeker, süt, tuz ve hindistancevizini koyun. Arada bir karıştırarak kaynatın. Diğer bir kaptaki nişasta ve pirinç ununu karıştırın. Üzerine azar azar su dökerek nişastayı eritin. Bu bulamacı kaynayan şekerli süte katın. Koyulaştığında ocaktan alın.
Güllaç için kaynamış sütle şekeri karıştırın. Büyükçe bir tepsiye boşaltın. Güllaç yapraklarını teker teker süte batırıp, bir süre yumuşatın. Çıkartıp, kenarları üstte doğru katlayın. Güllacı iki kat yapıp ortasına muhallebi koyun. Dört ucunu birleştirip, bohça şekline getirin. Üzerine toz hindistancevizi ve antepfıstığı serperek servis yapın.

[ML® Muzlu Güllaç için tıklayın](#)