HİNDİSTANCEVİZLİ GÜLLAÇ

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

Muhallebi için bir tencereye şeker, süt, tuz ve hindistancevizini koyun. Arada bir karıştırarak kaynatın. Diğer bir kapta 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 üste doğru katlayın. Güllacı iki kat yapıp ortasına muhallebi koyun. Dört ucunu brleştirip, bohça şekline getirin. Üzerine toz hindistancevizi ve antepfıstığı serperek servis yapın.

ML® Muzlu Güllaç için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:2232 • adı:Hindistancevizli Güllaç • gönderen:nurnur • indirme tarihi:04.05.2024 - 21:02