KAYMAKLI GÜLLAÇ

MALZEMELER
Yarım paket güllaç
3 yumurta
1.5 Litre süt
1 su bardağı şeker
1 su bardağı un
1 paket vanilya
500 gr. tereyağı

YAPILIŞI
3 yumura ile şeker çırpılır. Un ilave edilip karıştırılır. Ateşe konup yavaş yavaş karıştırılarak 1 kilo süt de ilave edilip, muhallebi gibi pişirilir. Krema kıvamına gelince yağ ve vanilya ilave edilip, ateşten alınır. Soğuyana kadar mikserle çırpılır. Tepsiye bir güllaç yerleştirilip ıslatılır. Üst üste ıslatılıp yerleştirilir. Arasına krema dökülüp yaydırılır (sıcak olarak). Tekrar üzerine güllaç yaprakları ıslatılarak yerleştirilir. Yarım kilo ılık süte bir miktar şeker katılarak güllacın üzerine dökülür. Buzdolabında soğutulur. Üzerine dövülmüş fındık veya ceviz parçaları serpilir. Varsa ara ara çilek reçeli ve incir reçeli dilimleri yerleştirilip kesilerek servis yapılır.

ML® Gül Güllaç için tıklayın

© lezzetler.com tarif no:10313 • adı:KAYMAKLI GÜLLAÇ • gönderen:Canan • indirme tarihi:29.03.2024 - 03:32