



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KEŞKÜL-Ü GÜLLAÇ

<https://www.droetker.com.tr>

1 poşet Dr. Oetker Keşkül
4 su bardağı süt
4 adet güllaç yaprağı
0,5 çay bardağı iri kırılmış badem
Islatmak için:
1 su bardağı süt
0,5 çay bardağı toz şeker
Üzeri için:
4 adet çilek
3 - 4 yemek kaşığı öğütülmüş antepfıstığı

4 su bardağı sütü bir tencereye boşaltın ve üzerine keşkül poşetini ilave edin. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın, 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin ve ocaktan alın.

1 adet güllaç yaprağını geniş bir tepsiye alın. Üzerine sıcak keşkülün ¼'ünü yayın ve badem serpin. Rulo şeklinde sarın ve daha sonra kendi etrafında dolayın. Çukur tek kişilik servis tabağına alın. Kalan 3 adet güllaç yaprağını da aynı şekilde hazırlayıp tek tek servis tabaklarına alın.

1 su bardağı sütü yarım çay bardağı toz şeker ile karıştırın. Ocakta karıştırarak ısıtın. Kaynamaya başlayınca ocaktan alın. 5 dakika bekletip kaşık ile servis tabaklarındaki güllaçların üzerine dökün.

Buzdolabında 2-3 saat bekletin. Çilek ve antepfıstığı ile süsleyerek servis yapın.

