



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KOLAY SAKIZLI MUHALLEBİLİ GÜLLAÇ

2 paket sakızlı muhallebi karışımı
1.5 litre süt
12-13 adet güllaç yaprağı
1 litre süt
1.5 su bardağı toz şeker

Sakızlı muhallebiyi tarifine uygun şekilde yapın ve ılınması için kenara alın.

Şeker ve sütü karıştırarak ısıtın, şeker tamamen eriyince ocaktan alın.

Geniş bir borcama ya da fırın tepsisine ilk güllaç yaprağını koyun. Sütten 1 kepçe alarak yaprağı ıslatın. 2.

yaprağı da aynı işlemi uyguladıktan sonra 1 kepçe sakızlı muhallebiden alarak güllaç yaprağının üzerine yayın.

Tüm yapraklar bitene kadar aynı işlemi uygulayın. (sakızlı muhallebiden 1-2 kepçe artabilir)

Hazırladığınız güllaçı buzdolabına alın sütü tamamen çekip soğuyunca dolaptan çıkarı süsleyerek servis yapın.