



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

KREMALI GÜLLAÇ

Malzemeler

5 yaprak güllaç
1 litre süt
1 su bardağı şeker
200 gr. ceviz veya fındık
Kreması:
2 su bardağı süt
2,5 çorba kaşığı un
2,5 çorba kaşığı şeker
1 limon kabuğu rendesi

Güllacın kreması için sütü, unu, şekerini, limon kabuğu rendesini çırpalım. Tencereye aktarıp ağır ateşte sürekli karıştırarak üzeri göz göz olana kadar pişirelim ve ılıması için bekletelim. Bu arada köşeli bir kalıba bir yaprak güllaç serelim. Kaynar sütün içine şekerini ilave edip karıştıralım. Bir kepçe şekerli sütü güllaç yaprağının üzerine boşaltalım. Üzerine tekrar bir yaprak serip tekrar bir kepçe süt gezdirelim. Üzerine kremayı düzgünce yayalım. Üzerine tekrar kalan 3 yaprak güllacı her katına birer kepçe şekerli süt boşaltmak suretiyle üst üste serelim. Kalan şekerli sütün tamamını en üstteki güllaç yaprağının üzerine boşaltıp ceviz serpelim. Mevsiminde isek nar taneleri ile süsleyip soğuttuktan sonra dilimleyerek servis yapalım.
