



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## LAVANTALI GÜLLAÇ

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

Islatmak için:

5 su bardağı süt

2 tatlı kaşığı lavanta çiçeği

1,5 su bardağı toz şeker

10 - 15 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Mavi

25 - 30 damla Dr. Oetker Jel Renklendirici - Kırmızı

Güllaç:

8 adet güllaç

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Keşkül

3,5 su bardağı süt

2 tatlı kaşığı lavanta çiçeği

1 çay bardağı yaban mersini (blueberry)

1 çay bardağı su

1 çay bardağı iri kırılmış kabuksuz badem

Kalıp:

Yuvarlak kalıp (Ø 28 cm)

Islatmada kullanılacak olan 5 su bardağı sütün içine 2 tatlı kaşığı lavanta çiçeğini koyun. Karıştırıp buzdolabına alın ve 1 saat bekletin. Süre sonunda süzün.

Kremada kullanılacak olan 3,5 su bardağı sütün içine 2 tatlı kaşığı lavanta çiçeğini koyun, karıştırıp buzdolabına alın ve 1 saat bekletin. Süre sonunda süzün.

1 çay bardağı yaban mersinini 1 çay bardağı su ile 5 dakika kaynatın. Ocaktan alıp suyunu kullanmak üzere süzün.

5 su bardağı süt ve toz şekeri bir tencereye alın. Hazırladığınız yaban mersini suyundan 3 yemek kaşığı alıp süte ekleyin. Orta ateşte karıştırarak ısıtın. Kaynamaya başlayınca ocaktan alın ve ılınması için bekletin. Jel renklendiricileri ilave edip iyice karıştırın.

3,5 su bardağı lavantalı sütü bir tencereye alın. 3 yemek kaşığı yaban mersini suyu ekleyin. Üzerine keşkül poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alın ve arada karıştırın.

Ilıyan ıslatma sütünü geniş bir tepsiye alın. Güllaç yapraklarını tek tek süte batırarak ıslatın. 4 adet ıslatılmış güllaç yaprağını kalıbın içine buruşturarak üst üste koyun. Üzerine keşkülü kaşıkla yayın ve bademleri serpin.

Üzerine kalan 4 adet güllaç yaprağını ıslatma sütü ile ıslatarak üst üste koyun. Kalan sütü üzerine dökün.

Buzdolabında 1-2 saat bekletin. Arzuya göre yaban mersini ile süsleyip dilimleyerek servis yapın.



© lezzetler.com tarif no:170017 • adı:Lavantalı Gullaç • gönderen:Gül • indirme tarihi:08.04.2025 - 00:52