



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MANGOLU GÜLLAÇ

<http://www.verita.com.tr>

Süt ve bal tencereye alınarak ısıtılır, tamamen eritilir. Süt oda sıcaklığında ılınmaya bırakılır. Süt kaynar olursa tatlı hamur olur. Bu nedenle el yakmayacak şekilde olmalı. Sonra tatlı tepsiye döşenir. Güllaç yaprağının parlak kısmı üste gelecek şekilde derince bir tepsiye koyulur. Üzerine her yanı ıslanacak şekilde bir-iki kepçe süt dökülür. Beş güllaç yaprağı için aynı işlem tekrarlanır ve 5. katı da ıslatıldıktan sonra bu kata rendelenmiş Verita Gurme Mango ve tarçınlı ballı harç serpilir. Üzerine diğer güllaç yaprakları aynı şekilde ıslatılarak serilir. Kalan bal süttten bir su bardağı kadar alınarak içerisine 2 yemek kaşığı gül suyu eklenip tatlıya gezdirilir. Tatlı buz dolabında muhafaza edilir. En az 2-3 saat dinlendirildikten sonra üzeri isteğe göre süslenerek servis edilir.

