



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ GÜLLAÇ

Nazmiye Demirtaş

10 yaprak güllaç
2 litre süt
2 su bardağı pudra şekeri
1 su bardağı hindistancevizi
2 paket vanilya
Böğürtlen, ceviz ya da fındık

Tencereye toz şekeri vanilyayı ve sütü döküyoruz. Tencereyi ocağa alıyoruz ve sütü ılıtıyoruz. Tepsiyeye bir kepçe süt döküyoruz. İlk yaprağı koyuyoruz. Bir kepçe süt döküyoruz. Üzerine pudra şekeri serpiyoruz. Bu şekilde 5 yaprak koyuyoruz. Aralarına süt ve pudra şekeri döküyoruz. Muhallebisi için tencereye sütü, toz şekeri, pirinç ununu ve nişastayı koyuyoruz. Çırpma teliyle karıştırarak pişiriyoruz. Kıvamı koyulaşmış kaynayınca altını kapatıyoruz. 5. kat güllaçın üzerine süt ve pudra şekeri döktükten sonra muhallebisini döküyoruz. Muhallebinin üzerine Hindistan cevizi serpiyoruz. Bu şekilde 5-10 dakika kadar bekletiyoruz. Kalan 5 yaprağı aralarına süt ve pudra şekeri dökerek üstüste diziyoruz. Üzerine böğürtlen, fındık, ceviz dökerek süslüyoruz.

