



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ GÜLLAÇ

6 yaprak güllaç
4 su bardağı süt
2 su bardağı şeker
1 su bardağı ceviz
1 çay bardağı gülsuyu

İçi için:

2 su bardağı süt
3 kaşık şeker
2 kaşık un

Vanilya

1 yumurta sarısı

Süs için:

Nar

2 su bardağı süt, 3 kaşık şeker, 2 kaşık un ve 1 yumurta sarısını iyice karıştırın. Katılaşmaya kadar pişirin. Katılaşınca vanilyayı ekleyin. Mikserle 10 dakika çırpıp, soğutun. 4 su bardağı sütü kaynatın. Kenarlı büyük tepsiye güllacı koyun. Üzerine kepçe ile sütü gezdirin. Küçük cam kaseye alın. Ortasına 1 kaşık muhallebi koyun ve dışarda kalan kenarları ortasına bohça gibi kapatın. Güllacı servis tabağına alın. Bütün güllaçlara aynı işlemi uygulayın. Kalan sütü ısıtıp üzerine dökün. Ortalarına 1 tatlı kaşığı gülsuyu koyun. Üzerini narla süsleyerek servis yapın.



Fotoğraf "pinpon" tarafından gönderildi. 13.06.2019