



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

MUHALLEBİLİ GÜLLAÇ

- 9 güllaç yaprağı
- 6 su bardağı süt
- Yarım su bardağı tozşeker
- 1 paket hazır sakızlı puding
- 2 kivi
- 2 muz
- 1 çay bardağı nar tanesi
- 1 çay bardağı dövülmüş ceviz

Sütü tencereye alıp kaynatın. Şekeri ekleyip karıştırın ve ılımaya bırakın. Genişçe bir tepsiye 1-2 kepçe kadar dökün. Güllaç yapraklarından birini batırıp ıslatın, Yaprığı dikkatlice alıp küçük bir kâsenin içine kenarları dışa sarkacak şekilde buruşturarak yayın. Diğer güllaçları aynı şekilde hazırlayın. Sakızlı pudingi kalan sütle paket üzerindeki tarife göre hazırlayıp soğumaya bırakın. Karıştırıp soğutun. Pudingi kaselere paylaşırıp sarkan kısımları içe doğru kapatın. Güllaçları servis tabağına ters çevirerek alın. Üzerini dövülmüş ceviz ve nar taneleriyle süsleyerek servis yapın.

