



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## MUHALLEBİLİ GÜLLAÇ

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

12 adet güllaç yaprağı

5 su bardağı süt

1 su bardağı toz şeker

Puding için:

1 paket damla sakızlı puding

750 ml. süt

Süslemek için:

10 adet Çilek

Toz antepfıstığı

Sütü bir tencereye alın ve ısıtın.

İçerisine toz şeker ekleyin ve eriyene kadar bir çırpma teli yardımıyla karıştırın.

Sütün birazını geniş bir cam fırın kabına aktarın.

Güllaçlarınızı dörde bölün.

Her bir yaprağı sütle ıslatıp, yuvarlak cam fırın kabınıza güllaç yaprağınızı yerleştirin ve üzerine birkaç kepçe süt ekleyin.

Tabanda toplam 6 adet güllaç yaprağı olacak, her bir yaprağı aynı şekilde hazırlayıp tabana dizin.

Sütünüzü tencereye alın, üzerine pudingi ekleyin ve koyulaşana kadar karıştırın.

