



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

MUHALLEBİLİ GÜLLAÇ

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

4 su bardağı süt
1,5 su bardağı toz şeker
1 poşet Dr. Oetker Muhallebi
5 su bardağı süt
8 adet güllaç
0,5 su bardağı iri kırılmış badem
Süslemek için:
Vişne
1 - 2 yemek kaşığı öğütülmüş antepfıstığı

4 su bardağı süt ve toz şekeri bir tencereye alın ve şeker eriyinceye kadar karıştırarak kaynatın. Kaynamaya başlayınca ocaktan alıp soğumaya bırakın.
5 su bardağı sütü bir tencereye alın ve üzerine muhallebi poşetini boşaltın. Orta ateşte sürekli karıştırarak pişirin. Kaynamaya başlayınca ocağı kısın, 4-5 dakika daha pişirmeye devam edin ve ocaktan alın.
Soğuyan sütü geniş bir tepsiye boşaltın. Güllaç yapraklarını tek tek süte batırarak ıslatın ve 30 cm çapındaki bir tepsiye üst üste sıralayın. 4 adet ıslatılmış güllaç yaprağı koyduktan sonra üzerine muhallebiyi kaşıkla yayın ve bademleri serpin. Kalan güllaç yapraklarını süte batırıp muhallebinin üzerine koyun. Buzdolabında 1-2 saat bekletip vişne ve Antep fıstığı ile süsleyerek servis yapın.

