MUHALLEBİLİ GÜLLAÇ

https://www.hurriyet.com.tr

8-10 adet güllaç yaprağı
1 lt. süt
1,5 su bardağı şeker
iri çekilmiş 1 su bardağı ceviz içi
Muhallebi için:
1 adet yumurta sarısı
3-4 yemek kaşığı un
1 adet portakal kabuğu rendesi
1 paket vanilya
1 yemek kaşığı tereyağı

Sütü ve şekeri kaynatıp soğumaya bırakın. Bir tencerede muhallebi malzemelerini koyup karıştırın Ocağa koyup kısık ateşte karıştırarak pişirin. Koyulaşınca altını kapatın. soğumaya bırakın.Güllaç yapraklarını parlak yüzeyleri üste gelecek şekilde tepsiye tek tek koyun. Kepçe yardımıyla ıslatın. 2 taneyi koyduktan sonra cevizin yarısını serpin. Yeniden güllaç yapraklarını koyup ıslatın. 4. yufkanın üzerine muhallebiyi dökün. Sonra yeniden 2 güllaç yaprağı yeniden ceviz yeniden güllaç.Buzdolabına koyup soğutun. Kare dilimler halinde servis edin. Eğer nar varsa narla yoksa arzu ettiğiniz herhangi bir meyveyle servis edebilirsiniz.

© lezzetler.com tarif no:171613 • adı:Muhallebili Güllaç • gönderen:Somuncu • indirme tarihi:21.05.2024 - 04:55