



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

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.

