



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNGLİ GÜLLAÇ

Pudingli krema için:

1 paket vanilyalı puding

2 su bardağı süt

1 paket toz krem şanti

Güllaç için:

400 gram güllaç yaprağı

Yarım su bardağı süt

2 yemek kaşığı gül suyu

2-3 yemek kaşığı ceviz ve antepfıstığı kırığı

Vanilyalı pudingi süt ile paketdeki tarife uygun olarak pişirip ılımaya bırakın. Ilınan pudingi toz krem şanti ile çırparak puding kreması elde edin.

Bir tepsiye güllaç yapraklarının yarısını süt ve gül suyu ile ıslatarak serin. Üzerine krema karışımını dökün. En üste, kalan yaprakları serip, üzerine tekrar süt ve bol gül suyu gezdirin.

En üste ceviz ve antepfıstığı kırıkları serpiştirip buzdolabına kaldırın. Soğuk servis edin.

