



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

PUDİNGLİ GÜLLAÇ RULO

1 paket Pakmaya Güllü Puding
2 su bardağı süt
100 ml krema
8 adet güllaç yaprağı
1 su bardağı rendelenmiş Hindistan cevizi
Taze çilek, nane yaprakları
1 su bardağı iri çekilmiş ceviz içi
Sütlü şerbeti için:
2 su bardağı süt
1 çay bardağı şeker

Pakmaya Güllü Puding'i 2 su bardağı sütle birlikte pişirin. Ocaktan alın, kremayı ekleyip karıştırın. Arada bir çırparak kabuk bağlamamasını sağlayın. Sütü ılık olacak şekilde ısıtın. Ocaktan alın, şekeri ekleyip iyice karıştırın. Şeker eriyince sosunuz hazır. Güllaç yapraklarından bir tanesini alıp tezgahın üzerine yayın. Şerbetli su gezdirerek güllaç yaprağının yumuşamasını sağlayın. Güllaç yaprağını önce ikiye katlayın, sonra tekrar ikiye katlayın. Ortasına güllü pudingi dökün, ceviz içlerini de serpin. Rulo şeklinde sarın. Ruloğu Hindistan cevizi ile kaplayın. Servis tabağına aktarın. Kalan üç yufkayı da aynı şekilde hazırlayın. Buzdolabında 1 saat belettikten sonra soğuk soğuk servis yapın. İsteğe göre taze çilek ve nane yapraklarıyla süsleyin.

