



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKIZLI MUHALLEBİLİ GÜLLAÇ

<https://cook.com.tr>

Toz Şeker 3.5 Su Bardağı
Gül Suyu 4 Çorba Kaşığı
Pastörize Süt 2 Litre
Güllaç Yufkası 12 Adet
Sakızlı Muhallebi 1 Paket

Sütü ve toz şekerini karıştırarak iyice ısıtın.
Sakızlı muhallebiyi yarım litre süt ile hazırlayın.
Bir güllaç yufkasını kırarak büyük boy dikdörtgen borcama yerleştirin, ikinci yufkaya da aynı işlemi uygulayın.
Üzerine kepe ile süttten gezdirin.
Yufkaların yarısı bitince üzerine pişmiş olan muhallebiyi gezdirin ve yayın.
Geri kalan katları da tamamlayın.
En üst kata gelince artan süütün içine gül suyu ilave edip güllacınızın üzerine gezdirin.
Ertesi gün için hazırlıyorsanız üzerini cook streçle kapatıp dolaba kaldırın.
Ertesi gün nar ve ceviz ile süsleyüp servis yapın.

