



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SAKIZLI MUHALLEBİLİ GÜLLAÇ

<https://www.droetker.com.tr>

Dolgu:

1 poşet Dr. Oetker Sakızlı Muhallebi

3,5 su bardağı süt

25 g margarin

0,5 su bardağı kırılmış antepfıstığı

Islatmak için:

7 su bardağı süt

2 su bardağı toz şeker

12 adet güllaç

Üzeri için:

2 - 3 yemek kaşığı kırılmış antepfıstığı

Kalıp:

Yuvarlak kalıp (Ø 34 cm)

Sakızlı muhallebiyi 3,5 su bardağı süt ile karıştırarak pişirin. Kaynamaya başladığında margarini ekleyip ocağı kısın ve 3-4 dakika daha pişirmeye devam edin. Ocaktan alıp soğutun ve mikser ile 3-4 dakika çırpın.

7 su bardağı sütü toz şeker ile karıştırarak kaynatın. 1 dakika kaynatıp ocaktan alın, arada karıştırarak ılıtın.

Ilıyan sütü geniş bir tepsiye alın, güllaç yapraklarını tek tek süte batırarak ıslatın. 3 adet ıslatılmış güllaç yaprağını

tepsiye üst üste koyun, üzerine sakızlı muhallebinin 1/3'ünü kaşıkla yayın ve Antep fıstığı serpin. Tekrar

güllaç yaprakları koyarak aynı sıralama ile 3 kat sakızlı muhallebi olacak şekilde sıralayın. En üste güllaç

yaprakları gelecek şekilde tamamlayın. Kalan sütü üzerine dökün.

Soğutup antepfıstığı ile süsleyin ve dilimleyerek servis yapın.

