



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## SAKIZLI GÜLLAÇ

Muhallebisi için:  
5 su bardağı süt  
2 çorba kaşığı un  
2 çorba kaşığı nişasta  
2 yemek kaşığı pirinç unu  
1 su bardağı şeker (ben daha az kullandım)  
1 paket vanilya  
Hindistancevizi  
1 yumurta sarısı  
Damla sakızı  
Gülleç için :  
10 güllaç yaprağı  
1 litre + 2 su bardağı süt  
1 kupa dolusu şeker  
Nar taneleri  
Fıstık  
Ceviz  
Fındık

Muhallebiyi hazırlamak için, sütü, damla sakızını, şekerini, pirinç unu ve nişastayı tencereye alıp karıştırarak yoğunlaşana kadar pişirin.

Yumurta sarısını ekleyip çırpın. Katılışp muhallebi kıvamına gelince ocağın altını kapayıp vanilya ve hindistancevizi ekleyip mikserle 5 dakika pürüzsüz olana dek çekin. İlimaya bırakın.

Diğer tarafta, güllaç için ayırdığınız süt ve şekerini tencereye alıp ılıtın. Güllaç yapraklarını teker teker kullanacağınız tepsiye göre yerleştirip birer kepçe ılık süt gezdirin.

Yaprakların yarısını bu şekilde bitirince ılttığınız muhallebiyi boşaltıp spatula ile düzeltin. Kalan yarısını da aynı şekilde kullanarak güllaç yapraklarını bitirin.

Dolapta bir kaç saat dinlendirip kuru yemişlerle süsleyip dilimleyip ikram edin.