



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ŞEHİRİYELİ GÜLLABİYE

Yarım çay bardağı tel şehriye
2 su bardağı su
1 çay bardağı badem
1 çorba kaşığı gül suyu
1 su bardağı sıcak su
1 su bardağı buğday nişastası
2 çorba kaşığı margarin
4 çorba kaşığı toz şeker
2 paket kuşburnu çayı
Üzerine:
Pudra şekeri
Gül yaprakları

1 su bardağı sıcak suda kuşburnu çayını demleyin.
Soyulmuş bademleri kavurun.
Tel şehriyeyi de ekleyin ve altın rengini alıncaya kadar kavurmaya devam edin.
Üzerine nişastayı ve demlenen kuşburnu çayını, toz şekeri dökün koyulaşana kadar pişirin.
Gül suyunu da ilave edip karıştırın ve servis tabağını ıslatarak tatlıyı üzerine dökün.
Buzdolabında 2 - 3 saat soğutun.
Üzerine gül yaprakları ve pudra şekeri serperek servis yapın.