



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ GÜLLAÇ

8-10 adet güllaç yaprağı
1 paket vanilya
3,5 su bardağı süt
2 su bardağı şeker
3 çorba kaşığı gülsuyu
Vişne
Süslemek için:
Fındık, ceviz ve antepfıstığı

Öncelikle muhallebiyi hazırlamak için tencere süt, şeker ve vanilyayı koyup karıştırın. Şeker eriyince ocaktan alın. Güllaç yapraklarını ıslatmak için önce yaprakları kırıp derin bir kâbın içine alın. Üzerine sütlü, şekerli şerbeti dökün. Karıştırıp yaprakları sütle yumuşatıp aralarına muhallebiden biraz dökün ve bitene kadar kat kat bu işlemi yapın. En son üzerine gül suyu ve kalan şerbeti döküp soğumaya bırakın. Vişnelerle ve fıstıklarla süsleyip ikram edin.

