



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

VIŞNELİ GÜLLAÇ

1 litre süt
4 su bardağı toz şeker
2 paket vanilya
10 tane güllaç yaprağı
600 gr donmuş vişne
2 tane limon
2 çorba kaşığı mısır nişastası
2 su bardağı toz şeker
Kırılmış ceviz

Donmuş vişne, limon suyu, toz şeker ve mısır nişastasını bir tencereye aktarın. Koyu bir kıvam alana kadar pişirip karıştırarak soğumasını sağlayın. Şeker, süt ve vanilyayı tencereye koyun ve kaynama kısmına getirip altını kapayın. Güllaç yaprağından bir tane alarak tepsiye koyun ve birkaç kepçe kadar sütü üzerinde gezdirin. Yumuşamış olan güllaç katını, bir servis tabağına yayın. Yaprakların yarısına da aynı uygulamayı yapın. Süt soğuduğunda yeniden ısıtın. Vişneli olan katı ıslak güllaç yapraklarının üzerine aktarın. Kalan yaprakları da aynı biçimde ıslatın ve vişneli harcın üstüne yayın. Güllacı buzdolabında bekletin. Kırılmış cevizle süsleyin.

